



UNIVERSIDADE DE ÉVORA
ESCOLA DE CIÊNCIAS SOCIAIS

Mestrado Economia e Gestão Aplicadas
Especialização Recursos Naturais e Ambiente

Dissertação

**ESTUDO DA PRODUÇÃO, TRANSFORMAÇÃO E
COMERCIALIZAÇÃO DO CAFÉ NO MUNICÍPIO DE AMBOIM
(PROVÍNCIA DO KUANZA-SUL)**

Cláudio Jorge Nobre Bernardo

Orientador:

Pedro Damião de Sousa Henriques

Co-Orientador:

Maria Leonor Pimenta Marques Verdete da Silva Carvalho

2012

Mestrado Economia e Gestão Aplicadas
Especialização Recursos Naturais e Ambiente

Dissertação

**ESTUDO DA PRODUÇÃO, TRANSFORMAÇÃO E
COMERCIALIZAÇÃO DO CAFÉ NO MUNICÍPIO DE AMBOIM
(PROVÍNCIA DO KUANZA-SUL)**

Cláudio Jorge Nobre Bernardo

Orientador:

Pedro Damião de Sousa Henriques

Co-Orientador:

Maria Leonor Pimenta Marques Verdete da Silva Carvalho

À minha esposa Rosa André
e aos meus filhos Cléusio e Dumilde

Agradecimentos

A Deus por me dar capacidades e habilidades para concluir esta dissertação.

Ao Engenheiro Pascoal Miranda pela sua grande disponibilidade, pelas informações úteis à pesquisa, ao Vice Administrador de Amboim, Senhor Carvalho, pelo acolhimento e incondicional apoio.

Aos técnicos das brigadas que ajudaram na recolha dos dados.

Ao Engenheiro Mahinga, Director Adjunto do INCA, pelos esclarecimentos fornecidos.

Ao Senhor Miguel Neto, antigo funcionário da CADA, pela informação prestada.

Aos meus professores Pedro Henriques, Maria Leonor e Maria Raquel Lucas que mostraram sempre a preocupação no percurso na investigação e, acima de tudo, pela disponibilidade de acolher todos os colegas.

Aos meus pais, irmãos e sobrinhos, pela força e apoio prestado.

Aos meus colegas do curso de mestrado, em particular, Jaime Jerónimo, Samuel Gonçalves e Ngombo Alino, pelo incentivo.

Aos meus amigos que deram sempre uma força para que esta pesquisa se tornasse possível.

ESTUDO DA PRODUÇÃO, TRANSFORMAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DO CAFÉ NO MUNICÍPIO DE AMBOIM (PROVÍNCIA DO KUANZA-SUL)

Resumo

No passado o café ocupou um lugar de destaque na economia de Angola, tendo sido considerado como o principal produto de exportação atingindo elevadas quantidades e posicionando o país na posição de 3º maior produtor a nível internacional em 1974. Dentre as principais províncias produtoras de café destaca-se Kuanza-Sul com produções acima de 40 mil toneladas de café/ano e, particularmente o município de Amboim, que possuía a maior Companhia de Café de Angola, a extinta CADA. A guerra que afectou o país trouxe muitas consequências de carácter social, político e económico e provocou a saída dos agricultores dos campos de produção, deixando praticamente o cafezal abandonado, reduzindo drasticamente a produção. A presente dissertação tem como objectivo estudar a cafeicultura no município de Amboim província do Kuanza-Sul nas vertentes da produção, transformação e comercialização, a fim de propor medidas para melhorar a situação. Para tal fez-se uma análise estatística a partir de um inquérito (questionário) aos médios produtores a fim de se tirar ilações sobre a situação actual da cafeicultura na região. Observa-se que a produção em Amboim ainda é muito baixa, devido à factores como a falta de recursos financeiros e a mão-de-obra. As empresas de transformação do café estão em número insuficiente para a demanda e, apenas uma faz a torrefacção. Por falta de recursos, o café, após a colheita, é somente processado por via seca. No mercado local do café a venda é maioritariamente feita à processadores que transformam a café pergaminho (coco) em comercial a fim de enviarem ao mercado de Luanda para ser beneficiado. Actualmente, o governo tem realizado vários esforços relançar a produção a fim de satisfazer economicamente o município, por meio da recuperação das fazendas abandonadas, onde se dá mais atenção à agricultura familiar.

Palavras-chave: Café, Amboim, Produção, Transformação e Comercialização

**ANALYSIS OF COFFEE PRODUCTION, PROCESSING AND
COMMERCIALIZATION IN THE MUNICIPIO OF AMBOIM (DISTRICT OF
KUANZA-SUL)**

Abstract

In the past coffee was the most important product in Angola's economy as it was the main export product, making the country as the third largest coffee producer in the world in 1974. Among the main coffee-producing provinces Kuanza-Sul stands out with an annual output of 40 thousands tons of coffee, and particularly Amboim village which had the largest coffee company, the extinct CADA. The war affected the country brought social, political and economical problems and forced the formers to abandon the coffee plantations, decreasing the production drastically. The aim of this dissertation is to study the coffee cultivation in Amboim, and to propose methods to improve the production, transformation and commercialization of coffee beans. In order to accomplish these objectives a statistical analysis was done through a questionnaire survey of medium producers. The production in Amboim is very low due to the lack of financial resources and labor. There are an insufficient numbers of companies dealing with coffee transformation and only one company does the roasting. Due to the lack of resources the coffee is only processed by the dry method process. Most of the coffee beans are sold to the retailers that transform into commercial coffee and then it is sent to the market in Luanda. Currently, the government has made several efforts to revitalize the production in order to help village economically, through the recovery of abandoned farms.

Key words: Coffee, Amboim, production, processing and commercialization.

ÍNDICE GERAL

Agradecimentos	iii
Resumo	iv
Abstract	v
ÍNDICE GERAL	vi
Índice de Tabelas	viii
Índice de Quadros	ix
Índice de Gráficos	ix
Lista de abreviaturas	x
Capítulo 1 – Introdução	1
1.1 O problema e sua importância	3
1.2 Objectivos	4
1.3 Estrutura do trabalho	5
Capítulo 2 – Aspectos gerais sobre o café	6
2.1 Breve historial sobre o café	6
2.2 A importância do café na economia	7
2.3 A planta do café	9
2.4 Tecnologia de produção do café	13
2.5 A colheita	16
2.6 Processamento do café	17
2.6.1 Processamento a seco	18
2.6.2 Processamento a húmido	19
2.6.3 Limpeza e descasque	20
Capítulo 3 – O sector do café em Angola	21
3.1 Território e organização administrativa	21
3.2 O sector agrícola	21
3.2.1 Sistemas de Produção	23
3.3 Breve historial sobre o café em Angola	26
3.3.1 O período pré-independência	27
3.3.2 Período pós-independência 1975-2002	29
3.4 Situação actual da produção do café	32
3.4.1 O Processamento e a comercialização	34
3.4.2 As exportações	36
3.4.3 Sistema de classificação do café	37
3.5 Instituto Nacional de Café de Angola	39
Capítulo 4 – Metodologia	41
4.1 Área de estudo	41
4.2 Instrumentos e técnicas de recolha de dados	41
4.2.1 Análise documental	41
4.2.2 Inquérito por questionário	42
4.3 Métodos de tratamento e análise dos dados	43
4.4 Limitações	44
Capítulo 5 – Caracterização do município de Amboim	45
5.1 Breve historial do município de Amboim	46
5.1.1 Origem da Gabela	47
5.1.2 A Companhia Agrícola de Angola (CADA)	48
5.2 O Município de Amboim	49
5.2.1 Superfície e demografia	50
5.2.3 Potencialidades	51

5.2.4 O sector agrícola.	55
Capítulo 6 – Apresentação, análise e discussão dos resultados	61
6.1 Breve Caracterização socioeconómica dos cafeicultores de Amboim	61
6.2 A produção do café cereja	62
6.3. Custos de produção do café cereja e café coco	70
6.4. Transformação do café	72
6.4 Comercialização	73
6.5 Análise SWOT	78
Conclusões	80
Recomendações	82
Bibliografia	85
Anexo	89

Índice de Tabelas

Tabela 2.1 Produção países exportadores (milhares de sacas).....	7
Tabela 2.2 Volume e valor do total das exportações.....	8
Tabela 2.3 Consumo mundial (milhares de sacas)	8
Tabela 3.1 Ocupação da terra por tipo de empresa	23
Tabela 5.1 Produção agrícola dos municípios da Província do Kuanza-Sul, em 2007..	51
Tabela 5.2 Produção de animais do Município de Amboim, em 2007.....	52
Tabela 6.1 Disposição dos produtores por classes de área total.....	63
Tabela 6.2 Disposição por classes de anos de produção de café.....	63
Tabela 6.3 Disposição por classes de área dos anos de produção de café, da produção de café, da expectativa de produção de café e da produtividade.....	64
Tabela 6.4 Classes de quantidades produzidas no último ano.....	64
Tabela 6.5 Disposição das classes de expectativa de produção.....	65
Tabela 6.6 Percentagem dos agricultores que produzem as principais culturas por classes de área	65
Tabela 6.7 Espécies de café produzidos.....	66
Tabela 6.8 Mão-de-obra utilizada.....	66
Tabela 6.9 Motivos de não plantação de café em algumas parcelas.....	67
Tabela 6.10 Intenção de alterar a área de produção.....	68
Tabela 6.11 Procedimentos utilizados pelos agricultores na produção do café, % de agricultores por classes de área.....	69
Tabela 6.12 Dificuldades na produção.....	69
Tabela 6.13 Actividades para melhorar a produção.....	69
Tabela 6.14 Custos médios por planta de café cerejeira e de café coco em 2009 (USD).....	71
Tabela 6.15 Combinações dos procedimentos após colheita.....	72
Tabela 6.16 Destino da venda do café coco.....	75
Tabela 6.17 Destino da venda do café cerejeira.....	75
Tabela 6.18 Factores determinantes do preço.....	75
Tabela 6.19 Principais problemas na comercialização.....	77

Índice de Quadros

Quadro 2.1 Características diferenciadoras dos cafés arábica e robusta.....	11
Quadro 2.2 Composição média do café verde (% de matéria seca).....	12
Quadro 2.3 Terminologia utilizada no processamento do café.....	18
Quadro 3.1 Composição agro-ecológica dos sistemas de produção predominantes....	25
Quadro 5.1 Divisão administrativa da província do Kuanza-Sul.....	41
Quadro 6.1 Características dos sistemas de produção predominantes.....	62
Quadro 6.2 Análise SWOT do mercado de café de Amboim.....	78

Índice de Gráficos

Gráfico 3.1 Produção de café em Angola (toneladas) de 1924-1974.....	28
Gráfico 3.2 Produtividade média do café em kg/ha, 1961-1974.....	28
Gráfico 3.3 Exportação de café de Angola (toneladas) entre 1961 – 1974.....	29
Gráfico 3.4 Produção de café em Angola (toneladas) entre 1975 – 2002.....	30
Gráfico 3.5 Produtividade média do café em kg/ha, 1975-2002.....	31
Gráfico 3.6 Exportação de café de Angola (toneladas) entre 1975 – 2002.....	31
Gráfico 3.7 Percentagem das produções e das exportações Angolanas na produção e exportação mundial – 1975-2002.....	32
Gráfico 3.8 Produção de café em Angola (toneladas) – 2002-2010.....	33
Gráfico 3.9 Produtividade média do café, 2002-2010 (kg/ha).....	34
Gráfico 3.10 Indicadores do preço do café entre 2000-2010.....	35
Gráfico 3.11 Consumo de café entre 2000-2010.....	36
Gráfico 3.12 Exportações de café (toneladas) entre 2002-2009.....	36
Gráfico 5.1 Produção de café coco e cereja em Amboim de 2006-2010.....	54
Gráfico 6.1 Tipos de funcionários.....	66
Gráfico 6.2 Agricultores com área de café sem produção.....	67
Gráfico 6.3 Funcionários da colheita.....	67
Gráfico 6.4 Variação do custo de produção de café nos últimos anos.....	70
Gráfico 6.5 Selecção dos grãos.....	72
Gráfico 6.6 Como processam os grãos.....	73
Gráfico 6.7 Forma como vende o café.....	74

Lista de abreviaturas

CADA – Companhia Angolana de Agricultura

INCA – Instituto Nacional do Café de Angola

REGAA – Relatório do Estado Geral do Ambiente em Angola

OIC – Organização Internacional do Café

MINAGRI – Ministério da Agricultura

ENCAFÉ – Empresa Nacional de Café

REGAA – Relatório do Estado Geral do Ambiente em Angola

PERLCA – O Projecto Experimental de Reabilitação de Lavouras de Café Abandonadas

SWOT - Strengths, Weaknesses, Opportunities, and Threats.

CT – Custo Total

RAPACMA - Relatório sobre Aplicação do Plano de Acção da Cimeira Mundial da Alimentação

MAT – Ministério da Administração Território

Capítulo 1 – Introdução

Angola, depois de um período de quase 30 anos de guerra civil, conseguiu a paz, sendo um grande feito para a concretização dos mecanismos que visam o crescimento multifacetado do país e a melhoria das condições de vida dos habitantes.

A guerra afastou muita gente dos seus locais de origem, com o consequente abandono das actividades rurais. A reconstrução e reabilitação de estradas e pontes, a melhoria de infra-estruturas, nomeadamente do sistema de distribuição da água às populações, e de estruturas de apoio à educação e saúde, já é um facto nas zonas rurais, possibilitando o regresso das populações aos campos de produção agrícola e reconstrução das sociedades rurais, com a previsível melhoria das condições do seu desenvolvimento socioeconómico.

Como é sabido, Angola é um dos países do continente africano com maior potencial de desenvolvimento, possuindo um amplo e diversificado conjunto de recursos, nomeadamente a nível de recursos minerais, recursos energéticos, recursos hídricos e recursos do mar, para além de condições edafo-climáticas que lhe proporcionam uma grande capacidade a nível da produção agrícola, florestal e agro-pecuária.

De acordo com uma projecção do INE para 2009, a população estimada para Angola era de 17.547.000 de habitantes, com uma taxa anual de crescimento a volta de 2,9%. Daquela população total, 50,4% eram população rural e desta 56,6% encontravam-se ligados à agricultura. Para este número de habitantes, a situação de Segurança Alimentar tem vindo a registar alguns progressos, fundamentados no incremento de investimentos para o sector agro-pecuário, florestal e pesqueiro.

Segundo o relatório da campanha agrícola de 2009/10 do Ministério da Agricultura (MINADERP), a área cultivada naquele ano agrícola foi de 4.887.970 hectares, superando a campanha agrícola anterior em 2,3%. Esta área encontrava-se dividida por empresas agrícolas familiares (94,2% da área total cultivada) e por explorações agrícolas do tipo empresarial. Os agricultores familiares representavam mais de 99% do número total de agricultores. A área média das explorações familiares era de 2,32 ha e a das explorações tipo empresarial era de 34,08 ha. Deste modo, a agricultura é, predominantemente, uma actividade de trabalho familiar para milhões de pequenos agricultores que, em regime de subsistência, cultivam o seu pedaço de terra.

A agricultura tradicional é praticada pela maioria dos agricultores utilizando instrumentos manuais para trabalhar a terra e realizar a capina e semeando sementes locais deixadas da colheita anterior. É usual os agricultores praticarem o cultivo em sistema de rotação cultural, intercalando mandioca, amendoim, milho e feijão no mesmo terreno. As culturas hortícolas são plantadas, na sua maioria, em áreas baixas.

O comércio dos produtos agrícolas encontra-se dificultado não só pelo mau estado de algumas estradas, principalmente secundárias e terciárias, e de algumas pontes, elevando os custos dos transportes, como também pela falta ou degradação de outras infra-estruturas, como instalações para o armazenamento de produtos e conservação de sementes, e ainda pelos altos juros dos créditos.

Porém, de forma paulatina, estão a se reconstituir redes comerciais e a circulação de bens crescerá consideravelmente à medida que as vias de acesso vão melhorando.

A agricultura e o mundo rural assumem importâncias estratégicas nas políticas económicas e sociais de Angola (Mosca, 2004). A importância da agricultura prende-se com a redução da fome e da pobreza, com a segurança alimentar, com a criação de emprego e de rendimentos para as famílias.

A reactivação da agricultura tradicional teve início em 2003 (RAPACMA, 2007), proporcionando uma relativa redução na importação de produtos agrícolas, devido não só ao aumento da força de trabalho nas zonas produtoras, como também ao aumento das áreas semeadas, disponibilizando maior quantidade de produtos agrícolas nacionais no mercado interno.

O crescimento geral da economia e a sua sustentabilidade passam não só pelo aumento da produção de produtos alimentares pelos pequenos agricultores tradicionais, elevando o rendimento das famílias e, portanto, o seu nível de vida, mas também pela reorganização do sector empresarial, recuperando a produção de culturas para exportação, como é o caso do café, que pode fortalecer o relacionamento da economia de Angola com a economia internacional.

O café que, no passado, foi uma produção importante em Angola (até 1975, representou o 1º produto da exportação angolana), é hoje uma produção incipiente, com uma produtividade muito baixa. Quando se mencionam os aumentos de produção registados nos últimos anos, estes não se referem, na generalidade dos casos a aumentos de produtividade, mas sim a aumentos de área cultivada.

Com o início da guerra, grande número dos proprietários das empresas abandonaram o país e o governo tomou a maioria das fazendas adoptando algumas medidas estratégicas que não evitaram o declínio da situação com os rendimentos a baixarem ano após ano.

1.1 O problema e sua importância

O baixo nível na produção de café hoje é reflexo dos sucessivos conflitos armados que assolaram o país desde a independência, levando ao êxodo dos meios rurais de grande parte dos agentes ligados à fileira do café. Neste período, a maior parte das estruturas produtivas e de transformação do café foram destruídas. De acordo com Neto *et al* (2009), a situação presente da actividade cafeeíola angolana caracteriza-se pela idade avançada das plantações e por cultivares menos resistentes a pragas e doenças. Aquele autor refere ainda como factores negativos, as dificuldades de mão-de-obra, a falta de preparação técnica adequada, a degradação das vias de acesso e a deficiente rede comercial de apoio rural.

A cafeeicultura angolana é dominada por empresas agrícolas familiares com plantações de baixa produtividade e dificuldades de mercado. Este quadro carece do desenvolvimento de um conjunto de acções, visando a recuperação e o desenvolvimento do sector cafeeíola, que têm vindo a ser tomadas pelo Instituto Nacional de Café (INCA) sob orientação do Ministério da Agricultura, actividades essas que vão desde a recuperação da produção, à extensão rural, à investigação e experimentação, à comercialização e à industrialização (Neto *et al.*, 2009).

O café produzido em Angola é principalmente Robusta (98%), devido à existência de zonas do país com características edafo-climáticas particularmente propícias ao desenvolvimento desta espécie de café (Odour, 2005). A produção do Robusta encontra-se principalmente nas províncias do Uíge, Kwanza Norte, Kwanza Sul, Bengo e Cabinda. O café arábica aparece em pequena quantidade, em manchas dispersas na zona do planalto central, representando Benguela, Bié e Huambo as principais áreas produtoras do arábica.

A província do Kuanza-Sul é uma das principais regiões produtoras de café no país, com grandes extensões cultivadas, destacando-se o município do Amboim. Neste município em que se localizava a maior empresa, hoje extinta, de café em Angola, a CADA, nasceu a variedade de café Robusta Amboim. O município de Amboim também

não foi poupado ao assolo do conflito armado, perdendo-se muitas estruturas produtivas, como as grandes empresas de processamento de café, e abandonando-se vastas áreas de café.

Voltar a colocar Amboim no lugar de prestígio a nível de produção/exportação de café implicará o desenvolvimento de acções necessárias à elaboração de programas de recuperação e crescimento do sector do café.

É neste sentido que se torna importante estudar a rendibilidade e a competitividade da cultura do cafeeiro a nível nacional, mais particularmente no município do Amboim. A recuperação do prestígio do sector depende das políticas e das estratégias que possam vir a ser delineadas e implementadas com base no conhecimento da rendibilidade e da competitividade do sector.

O café, por ser um recurso natural escasso em Angola, torna-se num produto que deve ser economicamente estudado, com o propósito de ser relançado aos níveis outrora alcançados.

Desse modo, os resultados provenientes deste estudo poderão ser utilizados para identificar esses sistemas e contribuir para o desenvolvimento do sector.

1.2 Objectivos

Em conformidade com o problema em apreço, o objectivo geral desta dissertação é analisar a situação actual do processo de produção, transformação e comercialização do café no Município de Amboim de modo a propor melhorias no mesmo. Para que este objectivo geral seja atingido, é necessário cumprir os seguintes objectivos específicos:

- 1) Identificar os sistemas de produção, transformação e comercialização do café.
- 2) Caracterizar as tecnologias de produção e de transformação do café.
- 3) Calcular os custos de produção do café cereja.
- 4) Caracterizar o mercado do café no Município.
- 5) Descrever os processos que envolvem a cadeia produtiva do café.

1.3 Estrutura do trabalho

O presente trabalho encontra-se estruturado em sete capítulos.

Depois deste primeiro capítulo em que se faz a introdução ao problema em estudo e sua importância e se enumeram os objectivos da dissertação, segue-se o segundo capítulo que aborda os aspectos gerais sobre o café, onde são definidos os elementos básicos para compreensão do trabalho. Começa por fazer um historial sobre o café, aborda o café como planta, a composição química do grão, a sua importância económica, os procedimentos usados desde a sua produção até à sua comercialização.

O terceiro capítulo debruça-se sobre a cafeicultura angolana, sua trajectória histórica e, aborda também a situação actual do sector no país, de uma forma geral, a nível institucional, a produção, processamento, comercialização e exportação.

No quarto capítulo, da metodologia, destacam-se os instrumentos e técnicas de recolha de dados, a descrição do questionário, os métodos de tratamento e análise dos dados e as limitações da pesquisa.

No quinto capítulo faz-se a caracterização do Município do Amboim. Faz-se um historial sobre o café no município, abordando as grandes empresas de café que actuaram no passado, suas potencialidades, o sector agrícola, a produção de café bem como o Projecto Experimental de Reabilitação de Lavouras de Café Abandonadas.

No sexto capítulo faz-se a apresentação dos resultados e a sua análise. Ainda neste capítulo ilustram-se os custos de produção do café cereja e a análise SWOT da cafeicultura na região.

Por fim, as conclusões finais e recomendações, ficam os aspectos mais relevantes que podem ser extraídos deste estudo, que visam minimizar os principais constrangimentos que o sector do café na região enfrenta.

Capítulo 2 – Aspectos gerais sobre o café

2.1 Breve historial sobre o café

A palavra café pode ser usada para designar quer a planta a partir da qual se obtém a bebida, ou seja, o cafeeiro, a semente do cafeeiro, a infusão obtida a partir da semente torrada e moída, a infusão feita a partir da folha, a infusão feita a partir das cascas do fruto ou do caule e ainda o estabelecimento comercial onde se prepara e vende a bebida.

A palavra café deriva de uma palavra árabe, apresentada em qualquer das seguintes formas: “Caoé”, “Kahwah”, “Kawa”, “Gawah”, “Kahwa”, a qual inicialmente designava Vinho, mas que a partir do século XIV passou a designar Arábica, o café.

Segundo Ukers (1922), a planta do café é originária da Abissínia e provavelmente da Arábia, donde o seu cultivo se propagou aos trópicos. Aos árabes deve ser dado o crédito da propagação do uso da bebida e também da sua propagação, tendo sido eles a levá-la para o Iémen, onde os primeiros cultivos do café datam de 575 D.C.

Apesar do religioso Leneu considerar existir uma alusão ao café numa escritura árabe de cerca de 900 A.C., Wellman (1961) afirma não haver qualquer registo digno de confiança que comprove a existência do café Arábica antes do século XIII.

Na Arábia, o cafeeiro foi ciosamente guardado durante séculos, e a política era de não exportar grãos férteis para que o café não pudesse ser cultivado em qualquer outro lugar.

A partir do Iémen ou Arábia Félix, o café alastrou a Meca, Medina e Síria, a Aden e ao Cairo, e a todo o Médio Oriente Muçulmano, no princípio do século XVI, passando à Turquia em meados do mesmo século. O café chega à Europa, através da Itália, trazido pelos mercadores venezianos em 1615. Depois é a vez de entrar na Europa através da Holanda, Portugal, Alemanha, Áustria, França, Inglaterra e demais países. A princípio, o café era vendido principalmente por vendedores de limonada, e acreditava-se que possuía propriedades medicinais. O primeiro estabelecimento para vender a bebida surgiu em Constantinopla, seguindo-se Veneza, Marselha, Roma, Paris, etc. A casa de café de Veneza abriu em 1683. O famoso Caffè Florian abriu na Piazza San Marco em 1720 e continua aberto e a funcionar até aos dias de hoje.

Data de 1668 a primeira referência ao uso do café na América do Norte, tendo a Bolsa de Valores e o Banco de Nova Iorque começado em casas de café.

Foram os holandeses que introduziram o cultivo do café na Indonésia no século XVII e nas Américas nos anos vinte do século XVIII.

2.2 A importância do café na economia

De acordo com o International Coffee Organization (ICO) e com o International Trade Centre, no comércio internacional o café é um dos produtos básicos mais valiosos, em muitos anos só superado em valor pelo petróleo como fonte de divisas para os países em desenvolvimento, sendo crucial para as economias e políticas desses mesmos países.

A produção mundial de café verde foi da ordem dos 7,988 milhões de toneladas em 2010/11 (133 milhões de sacas de 60 kg), sendo a exportação mundial de cerca de 5,8 milhões de toneladas (96,8 milhões de sacas de 60 kg). A previsão para o ano de 2011 representa uma diminuição na produção na ordem dos 3,4% e um aumento na exportação de 5,8% (Tabelas 2.1 e 2.2).

Em termos de produção total de café, verifica-se que a produção de 2011 relativamente à de 2010 representará um aumento de 19,6% em África, uma diminuição de 4,6% na Ásia e Oceânia, e México e América Central, e uma diminuição de 7,4% para a América do Sul.

Tabela 2.1 Produção países exportadores (milhares de sacas)

Países	2008	2009	2010	2011	% variação 2010/11
Total	128 293	122 936	133 145	128 560	-3,4
África	15 950	15 830	13 590	16 258	19,6
Ásia e Oceânia	34 727	37 207	37 510	35 798	-4,6
México e América Central	17 307	16 854	19 242	18 358	-4,6
América do Sul	60 309	53 044	62 803	58 146	-7,4
<i>Arábicas (% total)</i>	61,5	59,3	62,5	61,9	-
<i>Robustas (% total)</i>	38,5	40,7	37,5	38,1	-

Fonte: ICO (2011)

Tabela 2.2 Volume e valor do total das exportações

	2009	2010	2011	% variação 2010/11
Volume(milhões sacas)	96,2	96,8	102,4	5,8
Valor(mil milhões USD \$)	13,3	16,7	23,5	40,7

Fonte: ICO (2011)

O café arábica representa cerca de 60% da produção mundial e 65% da exportação. Por seu lado, o café robusta tem ultimamente sofrido incrementos na sua produção e é usado principalmente em misturas, conferindo "corpo" à bebida, propriedade especialmente apreciada. Serve também como matéria-prima na indústria de produção de café solúvel e instantâneo, correspondendo o seu preço em certas alturas do ano, a menos de metade do valor atribuído ao arábica lavado.

Os maiores produtores mundiais de café arábica, em 2009/10, foram o Brasil (43%) e a Colômbia (12%), e de café robusta são o Vietname (35%), Brasil (21%) e Indonésia (17%).

A produção de café, o seu processamento, transporte e comercialização envolvem milhões de indivíduos, em tarefas em todas as etapas da cadeia produtiva, promovendo assim muitos empregos em muitos países. Em 2010, o emprego no sector do café foi estimado em 26 milhões de pessoas.

Tabela 2.3 Consumo mundial (milhares de sacas)

	2008	2009	2010	% variação 2009/10
Total	132 911	131 823	135 040	2,4
Países Exportadores	38 119	39 675	41 331	4,2
Países Importadores	94 792	92 148	93 709	1,7

Fonte: ICO (2011)

Em termos de consumo global de café, este foi, no ano de 2010, da ordem dos 135 milhões de sacas de 60 Kg), representando um aumento de 2,4% em relação a 2009 (Tabela 2.3). Deste consumo global de café, 70% foi da responsabilidade dos países importadores e os restantes 30% dos países produtores.

De acordo com dados do ICO, o consumo aumentou em média anualmente cerca de 1,2% desde o princípio dos anos 80, tendo aumentado mais do que 2% nos anos mais recentes. O maior crescimento ocorreu no Japão, actualmente o 3º maior importador

mundial de café, onde o consumo cresceu em média 3,5% ao ano. Já na Europa e nos últimos 5 anos, o consumo mostrou sinais de estagnação e mesmo de algum declínio. A situação é um pouco melhor nos Estados Unidos da América do Norte em que o consumo cresceu mas a uma taxa mais baixa.

O consumo *per capita*/ano de café varia muito de país para país, tendo assumido, em 2007, um valor de 1,21 kg/*per capita*/ano a nível mundial, 0,51 kg/*per capita*/ano em África, 3,04 kg/*per capita*/ano na América, 4,15 kg/*per capita*/ano na Europa, 0,4 kg/*per capita*/ano na Ásia e 4,2 kg/*per capita*/ano na Oceânia (FAO, 2007). A Finlândia, Suécia e Noruega foram os maiores consumidores de café, com cerca de 10-12 kg/*per capita*/ano, em 2007.

De acordo com o último Relatório Mensal sobre o Mercado Cafeeiro (Novembro 2011) produzido pelo ICO, o consumo mundial nos últimos 40 anos mostra a robustez do consumo, em especial nos últimos 10 anos. Nota ainda este relatório que o abastecimento de café mostra tendência para uma redução devido à combinação das restrições de crédito e de falta de liquidez resultantes da crise financeira e económica mundial, com custos de produção cada vez mais elevados. Esta redução no abastecimento poderá vir a enfraquecer as taxas actuais de crescimento do consumo.

2.3 A planta do café

O café é uma planta arbustiva, da família das *Rubiaceae*, género *Coffea*, cultivada apenas nas regiões tropicais e subtropicais. Existem muitas espécies de café, mas, dentre elas, somente duas assumem importância económica a nível internacional: o *Coffea arabica* (arábica) e o *Coffea canephora* (robusta), delas derivando as 4 variedades mais importantes. Do arábica derivam a variedade Typica e a Bourbon, e do robusta as variedades Robusta e Kouillou. Para além destas espécies, aparecem também duas outras comercializadas, mas com uma fraca representação no mercado: o *Coffea liberica* (libérica) e o *Coffea excelsa* (excelsa).

O sistema radicular do cafeeiro adulto é constituído por uma raiz pivotante, por vezes múltipla, geralmente curta, podendo variar o seu comprimento entre os 30 e os 50 cm; por um certo número de raízes axiais, normalmente 4 a 8, mais ou menos delgadas, que nascem sobre a anterior, podendo ir até 2,4 a 2,7 metros de profundidade; por ramificações laterais que se podem desenvolver nas camadas superficiais do solo,

crescendo mais ou menos paralelamente à superfície, e outras que se inserem no plano inferior às anteriores e que não se desenvolvem paralelamente à superfície; e ainda por radículas, geralmente curtas, brancas, turgidas, que se desenvolvem sobretudo nas camadas superficiais do solo.

O sistema radicular do Robusta é mais superficial que o Arábica.

O caule apresenta-se com nós salientes onde se inserem as folhas opostas duas a duas. Junto à axila das folhas diferenciam-se dois tipos de gemas: umas que se localizam muito próximo da inserção do pecíolo, que são gemas múltiplas que dão origem a ramos ponteiros idênticos aquele onde se inserem; outras localizam-se cerca de meio centímetro acima do local de inserção do pecíolo, são gemas simples que darão origem a ramos laterais.

As folhas do cafeeiro são geralmente opostas, são inteiras e em condições meteorológicas favoráveis são persistentes, mas tornam-se caducas em condições ambientais menos propícias. O pecíolo é curto tendo o limbo tamanhos, formatos, consistências e colorações bastante variáveis consoante a espécie e a variedade, o estado de nutrição do cafeeiro e ainda a luminosidade e a temperatura. Apresentam forma elíptica a lanceolada.

No cafeeiro as primeiras flores aparecem normalmente quando as plantas têm 3-4 anos. As flores distribuem-se em glomérulos axilares mais ou menos densos, raramente aparecendo isolados. Estes glomérulos distribuem-se em número de 2 a 5 por axila, tendo cada um deles entre 1 a 5 flores protegidas por um epicálise.

As flores do cafeeiro são geralmente dimorfas e laterais, com aroma mais ou menos característico. Cada flor possui um pedúnculo, em cuja extremidade se situa o ovário. O ovário contém normalmente dois óvulos. O cálice é geralmente muito reduzido, de bordos inteiros ou com 4 a 6 limbos curtos. Pode apresentar-se petalóide, podendo ser persistente nalgumas variedades. A corola é normalmente branca, raramente rosada ou violácea, sendo muito fugaz pois só fica aberta durante um período relativamente curto, depois do que murcha e cai. Os estames são inclusos ou salientes, lineares, com filetes curtos emergindo dos lobos da corola e terminando presos a meio e na parte dorsal das anteras. O seu número é sempre igual ao número de pétalas.

O fruto do cafeeiro é vulgarmente conhecido por cereja. Botanicamente é uma drupa, aparecendo com um formato globuloso, ovóide ou helicóide, tendo no seu interior a

semente que é mundialmente conhecida, depois de torrada e moída, como o objecto do consumo de café.

Existem muitas características que distinguem o café robusta do arábica, podendo ser de carácter botânico, agronómico e morfológico conforme se descreve no Quadro 2.1.

Quadro 2.1 Características diferenciadoras dos cafés arábica e robusta

Parâmetro	Arábica	Robusta
Clima ideal	temperado	húmido quente
Altitude (m)	600-2200	0-800
Temperatura (°C)	15-24	24-30
Pluviosidade (mm/ano)	1500-2000	2000-3000
Cromossomas	44	22
Sistema radicular	profundo	superficial
Floração	após as chuvas	irregular
Forma do fruto (cereja)	ovalado	arredondado
Amadurecimento	7-9 meses	10-11 meses
Semente	achatada	ovalada

Fonte: www.ico.org

O *Coffea arabica* é a espécie mais importante representando aproximadamente 90% da produção mundial de café. Pelas suas qualidades, sobretudo a nível de gosto e de aroma, foi cultivada durante muitos séculos na Etiópia e na Arábia, sendo depois difundida às colónias tropicais francesas e inglesas. Até 1870 foi a única espécie cultivada no mundo e hoje em dia é também a única espécie cultivada na América Central e do Sul. A variedade Typica cultiva-se no Brasil, África Oriental e nalgumas regiões da Ásia e a Bourbon é cultivada na América Central e do Sul e em pequenas zonas da África Oriental.

O *Coffea canephora* é originário da África Equatorial, onde é espontâneo nas florestas. Pelo seu vigor vegetativo, a sua produção abundante e a sua resistência às doenças, pode viver nas zonas tropicais húmidas de África e da Ásia, em climas de altas temperaturas e de elevada precipitação, condições sob as quais seria impossível cultivar o arábica. O seu gosto e aroma são, contudo, inferiores aos da espécie arábica e por isso o seu consumo limita-se às populações locais, a países importadores e à preparação de misturas comerciais.

Já o *Coffea liberica* é uma planta de baixo porte de folhas grandes, originária de Angola, tendo-se cultivado posteriormente na Libéria. Adquiriu grande importância devido à sua resistência à ferrugem, mas a sua qualidade medíocre fez-lhe diminuir

rapidamente a fama. Não obstante, continua a ser cultivado em certas zonas da África Ocidental e da Indonésia.

O *Coffea excelsa* é uma árvore de grandes dimensões que se desenvolve também em zonas semi-áridas. Desta espécie existem apenas pequenas plantações na África Equatorial.

O café verde tem na sua composição hidratos de carbono, proteínas, lípidos e minerais, à semelhança dos demais produtos de origem vegetal. Os componentes que efectivamente o caracterizam são, maioritariamente, a cafeína, os ácidos clorogénicos e a trigonelina (Clarke, 2003 citado por Casal, 2004).

O Quadro 2.2 mostra, de forma geral, a composição média do café verde das espécies arábica e robusta.

Quadro 2.2 Composição média do café verde (% de matéria seca)

Constituinte	Arábica	Robusta
Cafeína	1,2	2,2
Trigonelina	1,0	0,7
Proteína	11,0	11,0
Aminoácidos livres	0,5	0,8
Hidratos de carbono		
Sacarose	8,0	4,0
Açúcares redutores	0,1	0,4
Arabinogalactana, manana e glucana	44,0	48,0
Outros	1,0	2,0
Ácidos		
Clorogénicos totais	6,5	10,0
Alifáticos	1,0	1,0
Quínico	0,4	0,4
Lípidos totais	16,0	10,0
Minerais (41%K)	4,2	4,4
Lenhina	3,0	3,0
Pectinas	2,0	2,0
Compostos orgânicos voláteis	<0,1	<0,1

Fonte: Casal (2004)

Uma das substâncias farmacologicamente activas mais consumidas internacionalmente é a cafeína. A mesma consumida em diferentes maneiras; em chá, refrigerantes, café, bebidas estimulantes etc. Além destas bebidas, podemos encontrar em produtos de cacau, chocolate e derivados, quer ainda como componente de medicamentos.

Dada a sua grande solubilidade em água quente, a cafeína é extraída em grande parte para o café bebida. Apesar do seu sabor amargo, parece contribuir apenas em cerca de 10% para o amargor total do café bebida e não parece interferir directamente na qualidade sensorial do mesmo.

O café robusta torrado contem praticamente o dobro da cafeína do café arábica, respectivamente 2,4% e 1,2%, em peso seco (Illy, 1995 citado por Casal, 2004).

Quanto aos consumidores, as principais fontes de ingestão da cafeína são o café, o chá, determinadas bebidas e chocolates. A nível mundial, estima-se que 80% da população adulta da maioria dos países consuma cafeína regularmente, embora na sua principal origem possa estar, consoante a tradição de cada país, no café ou no chá. O consumo médio diário ronda os 3-7 mg/kg na maioria dos países consumidores, atingindo, em alguns deles, os 15mg/kg. Nas crianças parece rondar os 1-3 mg/kg (Watson, 2003; Camargo *et ali.*, 1999 citado por Casal, 2004). Já na bebida, os teores de cafeína podem variar de 50 a 160 mg/100 ml dependendo da espécie utilizada na sua preparação, do método de preparação e, obviamente, da quantidade de bebida ingerida. Usualmente considera-se o valor médio de 80 mg por porção, nomeadamente em estudos epidemiológicos (Clifford, 1985, citado por Casal, 2004).

2.4 Tecnologia de produção do café

O cafeeiro é uma planta tropical que cresce entre as latitudes 25° N e 25° S, exigindo condições ambientais muito particulares para o seu desenvolvimento não espontâneo, condições essas que abrangem temperatura, precipitação, insolação, ventos e solos, com exigências diversas de acordo com as variedades cultivadas.

As temperaturas médias ideais variam entre os 15 e os 24°C para o café arábica e os 24 a 30°C para o robusta. Em termos de precipitação anual, as exigências do cafeeiro situam-se entre os 1500 a 3000 mm. O robusta pode cultivar-se entre o nível do mar e os 800 m de altitude, enquanto o arábica se dá melhor em terras mais altas e se cultiva muitas vezes em encostas. Os cafeeiros exigem solos com boa drenagem.

Dos vários factores que contribuem para o sucesso da actividade cafeícola, um dos que tem um papel preponderante é a produção de mudas de café de boa qualidade. Qualquer erro cometido nesta fase, comprometerá a futura produção de café. O desenvolvimento

regular da plantação, a produção inicial precoce e a obtenção de maiores rendimentos por hectare são facilitados com a utilização de mudas de café de qualidade.

A produção de mudas de café é, geralmente, realizada em viveiros sob condição de meia-sombra.

No seu habitat natural o cafeeiro vive em associação com outras espécies vegetais debaixo de um sombreamento mais ou menos denso, sendo portanto uma espécie adaptada à sombra.

O efeito do sombreamento na produção de café está dependente das condições de temperatura, radiação, luminosidade e ainda da fertilidade do solo, em estreita ligação com a espécie utilizada (Ricci *et al.* 2006).

Em solos com algumas limitações de fertilidade ou com excesso de humidade e temperatura, o café produz mais sob sombra. As árvores de sombreamento influenciam o desenvolvimento da planta modificando o ambiente, refrescando o ar e aumentando a humidade. Produzem também resíduos orgânicos que melhoram a fertilidade do solo, contribuindo, deste modo, para a obtenção de frutos grandes e saudáveis.

O sombreamento do cafezal apresenta uma acção directa que se traduz por uma frutificação menos precoce, menos contínua e mais moderada, defendendo a planta de um esgotamento precoce. Tem também uma acção indirecta que passa entre outros aspectos pelo atenuamento da amplitude térmica sobre o cafeeiro, pela diminuição da insolação durante o dia, pelo prolongamento do período de maturação dos frutos, pela diminuição da erosão do solo, pelo aumento da fertilidade do solo e pelo atenuamento da safra e contra-safra.

O sombreamento pode ser feito aproveitando árvores da floresta quando nela se plantam cafeeiros. Estas devem estar convenientemente espaçadas. Esta técnica usa-se normalmente para pequenos cafezais (Coste, 1954).

Na maior parte dos países em que se utiliza o sombreamento, este é feito através de árvores plantadas entre os cafeeiros. As espécies mais utilizadas para este fim são *Albizzia stipulata*, *Albizzia falcata*, *Albizzia malcocarpa*, *Grevillea robusta*, *Erythrina edulis*, *Cassia siameia*, entre outras.

Um sombreamento feito de forma irregular pode provocar diferenças de frutificação numa mesma planta. Na generalidade dos casos, o sombreamento é irregular, uma vez

que muitas espécies de plantas são desajustadas para este fim. Para regularizar a sombra devem suprimir-se diversas árvores, podar outras e plantar algumas mais, neste último caso para evitar que o cafeeiro seja feito sem sombreamento (Gaspar e Monteiro, 2001).

O café robusta é uma planta de crescimento contínuo, apresentando o desenvolvimento de ramos verticais e horizontais, os quais vão envelhecendo e se tornam pouco produtivos após um determinado número de colheitas. Após mais de três colheitas, as hastes verticais tornam-se mesmo improdutivas, pelo que se deverá proceder à poda gradual destas hastes (Pochet, 1987, citado por Mahinga, 2011).

A poda para além de recuperar a planta, mantém uma relação adequada de colheita/área foliar, estabiliza o nível de produção, ajuda na eficiência do controlo fitossanitário, mantém o arejamento da planta, facilita a entrada de ar e luz, evita a morte descendente de ramos, troncos e raízes, o que facilita e adequa a lavoura para a colheita (Pereira, 1989 citado por Mahinga, 2011).

Uma planta não podada apresenta hastes com diversas idades e com elevado número de ramos “ladrões”. Estes ramos, não só prejudicam os novos crescimentos, como também reduzem o montante das colheitas subsequentes e aumentam as dificuldades da apanha dos frutos (Gaspar e Monteiro, 2001). Estas plantas não podadas apresentam ramos ladrões que nascem acima dos 1,9-2 metros de altura, são muito vigorosos e podem causar que a planta mãe vergue. O “ladrão” apresenta normalmente uma razoável densidade de ramos e exibe bons indicadores de produção, pelo que o dono do cafezal é levado a não efectuar a sua poda. De acordo com Miranda (2011), mesmo produzindo, os resultados da planta não podada são sempre mais baixos quando comparados com os das plantas podadas porque estes ladrões têm apenas a capacidade de produção de uma planta de 2-3 anos de idade.

As pragas e doenças afectam quer a qualidade quer a quantidade de café produzido. A praga mais importante é o *H. hampei*, para cujo combate se recomenda a colheita de todos os frutos logo que atingem a maturação, capinas frequentes, boa drenagem do solo e sombreamento apropriado. A doença mais vulgar é a ferrugem alaranjada (*Hemileia vastatrix*). Uma outra ferrugem, mas não tão comum, é a farinosa, causada pela *Hemileia coffeicola*. O caule, as folhas, as flores e os frutos do cafeeiro podem ser atacados por antracnose, doença provocada por um fungo de nome *Colletotrichum coffeanum*. Também nas plantas de sombreamento do café (*Inga spp.*; *Leucaena*

glanca; Acacia nigra; Albizzia spp; Grevillea robusta) podem ser criados focos de uma doença provocada por um fungo, o *Armillaria mellea*, que de seguida alastra aos cafeeiros. Os nemátodos também podem causar doenças nos cafeeiros, quer directamente, quer fornecendo a porta de entrada de doenças radiculares. Os nemátodos mais comuns no cafeiro são o *Meleiodogyne exígua*, o *Pratylenchus coffeae* e o *Xiphinema americanum*.

2.5 A colheita

A colheita é o processo de recolha de todos os frutos produzidos imediatamente após o seu amadurecimento, ou seja, quando atingem a cor avermelhada nas variedades normais ou amarela nas variedades amarelas.

Entre a fecundação e a maturação dos frutos decorre um tempo variável dependendo das espécies, das variedades e das condições dos solos do cafezal.

Para as variedades do arábica, considera-se normalmente que o tempo requerido para a maturação oscila entre os 6 e os 8 meses. Já para os robustas, o período exigido para a maturação é mais longo, 9 a 11 meses. Para os excelsas e libericas este período é um pouco mais dilatado, ou seja, 11-12 meses e 12-14 meses, respectivamente

Os frutos do arábica caem com facilidade depois de maduros ou secam rapidamente na planta, pelo que se deve proceder à sua colheita logo após a maturação. Nos robustas, como os frutos permanecem mais tempo no estado de cereja, o período de colheita pode ser mais dilatado no tempo.

Nas regiões em que há estação seca e estação húmida bem diferenciadas, a época de floração é bem definida proporcionando uma colheita também bem definida, o que já se não verifica quando as estações não são bem marcadas, apresentando os cafeeiros durante todo o ano flores e frutos em vários estados de desenvolvimento.

Para além das condições climáticas, há toda uma série de factores com influência na maturação dos frutos, e portanto na colheita, como a altitude, as fertilizações, as podas, a posição dos frutos no cafeiro, o sombreamento, a orientação e exposição das plantações.

Os frutos devem ser colhidos no momento da sua plena maturação, a qual se conhece pela sua coloração, que deverá ser vermelho-púrpura nas formas vulgares, ou amarela

nas formas amarelas. Os frutos ainda verdes ou então os frutos mais que maduros (passas), os frutos mais ou menos secos, os coquinhos (frutos quase secos provenientes das extremidades das hastes), em lotes de café, proporcionam bebidas de má qualidade.

Segundo Wellman (1961), os métodos de colheita de café mais frequentemente utilizados são a derriça no chão, a derriça no lençol ou no pano, a colheita a dedo e a colheita mecânica. A derriça no chão é o método usado sobretudo no Brasil e consiste na derruba dos frutos directamente para o chão. A derriça no pano, também utilizada no Brasil, difere da anterior pela colocação de um pano por baixo dos cafeeiros, e serve para melhorar a qualidade do produto e para evitar que o café se misture com a terra e com os frutos já existentes no chão. A colheita a dedo é o método mais perfeito pois permite colher somente os frutos maduros, sem se colherem os verdes.

O cafeeiro, a exemplo do que se passa com muitas espécies fruteiras, está sujeito ao regime de safra e de contra-safra, dando uma produção elevada em cada dois anos, ou mais raramente em cada três anos.

2.6 Processamento do café

Os grãos de café são as sementes do fruto que se assemelha a uma cereja, com a casca vermelha quando maduro. Por baixo da polpa, cobertos por um pergaminho, estão dois grãos. Quando o fruto está maduro, uma camada viscosa de mucilagem envolve o pergaminho. Debaixo do pergaminho, uma membrana mais fina cobre os grãos, a pele de prata. Cada cereja contém geralmente dois grãos de café.

Uma vez colhidos, os frutos do cafeeiro não se encontram em condições de ser armazenados e comercializados. Têm que ser sujeitos a uma série de operações para remoção dos grãos de café e sua secagem antes de se proceder à torrefacção.

O processamento do café pode ser feito recorrendo à via seca ou à via húmida. O processamento a seco é usado geralmente no café robusta. O processamento a húmido, por outro lado, é quase exclusivamente usado nos cafés arábica.

As fases do processamento do café que se seguem à colheita são efectuadas ainda nos locais de produção do café, visando o transporte e conservação do café verde, para

posteriormente se dar o beneficiamento¹. Os factores que determinam o tipo de processamento a utilizar são, essencialmente, de ordem cultural (do país) ou económica. A terminologia aplicada ao café nos diferentes estádios do processamento difere entre países, pelo que a simples tradução dos termos gera, por vezes, alguma confusão. Assim, apresenta-se no Quadro 2.3 alguma da terminologia utilizada, em vários idiomas, de acordo com a ICO.

Quadro 2.3 Terminologia utilizada no processamento do café

Processamento a seco	Antes do descasque	Café verde final
Português	Café coco (cereja seca)	Café de terreiro
Inglês	Dry cherry	Unwashed coffee, Natural coffee
Francês	Café em coque	Café non lavé, café naturel
Processamento a húmido	Despolpado	Café verde final
Português	Café pergaminho	Café despolpado
Inglês	Parchment coffee	Washed coffee
Francês	Café en parche	Café lavé

Fonte: www.ico.org

2.6.1 Processamento a seco

O tratamento por via seca é o método mais antigo, mais simples e o que exige menos maquinaria.

O método baseia-se na secagem dos frutos, após a colheita, seguida do seu descasque. Após a colheita, as cerejas são seleccionadas e limpas para separar as não maduras, as sobremaduras e as deterioradas, e ainda impurezas como terra, galhos e folhas. Esta operação pode ser feita à mão usando uma peneira grande. Também se podem separar as cerejas maduras em tanques com água através da diferença de densidades que existe entre os frutos maduros e as impurezas e frutos em diferente estado de maturação.

A secagem dos frutos pode ser feita ao sol, em grandes superfícies, bem ventiladas, recomendando-se superfícies cimentadas ou de tijoleira, bem limpas, os chamados terreiros. Nestes, os frutos são espalhados em camadas muito finas, de 1-2 cm de espessura. Deve mexer-se o café com muita frequência, o que favorece uma secagem progressiva e mais ou menos rápida e uniforme, e evitando, ao mesmo tempo, a criação

¹ O beneficiamento do café, tecnicamente consiste em uma série de etapas de processamento a que se submete o café para tirar ou eliminar sua casca de forma mais eficiente sem afectar a sua qualidade e o seu rendimento, cuja fase final na eliminação de sementes defeituosas e matérias estranhas, manual ou electrónica, principalmente nos cafés processados por via seca (EMBRAPA, 2006).

de fungos. O tempo de secagem pode variar de 3 a 4 semanas e o teor de humidade final é da ordem dos 11-12%, valor aceitável para a execução do descasque e manuseamento dos grãos sem alteração das características do café (Gaspar e Monteiro, 2001).

A secagem também pode ser feita utilizando secadores mecânicos, após uma pré-secagem no terreiro.

Depois da secagem por esta via, obtém-se o chamado "café coco", cujo pericarpo e a pele de prata representam cerca de metade da matéria seca da cereja, em peso. Trata-se de uma técnica ideal em situações de escassez de mão-de-obra e/ou de água.

2.6.2 Processamento a húmido

Este método exige o uso de equipamento específico e grandes quantidades de água. Permite obter café de melhor qualidade.

Para que se possa tirar o devido partido da via húmida, torna-se necessário partir de frutos que se apresentem apenas no estado de cereja. Os restantes frutos devem ser tratados à parte e constituir lotes distintos, uma vez que são de qualidade inferior.

Neste método, após colheita, os frutos são lavados e, a seguir despolpados mecanicamente, e as mucilagens² que ficam ainda aderentes são removidas por fermentação antes do café ir para a secagem. Quando a fermentação termina, o café é muito bem lavado com água limpa em tanques ou em máquinas de lavagem especiais.

O café pergaminho deve ser submetido à secagem para que se processe em boas condições de armazenamento a sua conservação. Esta secagem ocorrerá tal como na via seca.

Segundo Correia (1995), os cafés processados por via húmida apresentam melhor qualidade, porque se trabalha somente com grãos maduros e também pelo facto do café produzido por via seca ter a possibilidade de formar microrganismos, pois o grão mantém a humidade por mais tempo.

² Substância viscosa obtida de várias plantas e que aumenta de volume na água sem se dissolver

2.6.3 Limpeza e descasque

Limpeza, descasque, e escolha final do grão de café são as operações necessárias à transformação do café coco (via seca) ou do café pergaminho (via húmida) em café verde (Gaspar e Monteiro, 2001).

O café depois de seco apresenta ainda algumas impurezas que devem ser eliminadas. Esta limpeza é feita através de selectores mecânicos, de crivos vibratórios e ainda de ventiladores.

Depois de efectuada a limpeza, o café é descascado utilizando descascadores de percussão ou de fricção. Verifica-se que os cafés obtidos por via húmida são significativamente mais fáceis de descascar que os obtidos por via seca.

Completado o descasque, faz-se a separação dos grãos através do seu tamanho e da sua forma, em máquinas dotadas de crivos com movimentos oscilatórios ou rotativos.

Os lotes de café separados nos crivos vão depois para os “catadores”, onde são separados os grãos mal formados, quebrados ou furados e retiradas as impurezas ainda existentes.

A separação dos grãos manchados, pretos, fermentados, descolorados e contaminados por fungos, e dos pedaços dos grãos que se partiram é feita normalmente à mão ou utilizando catadores electrónicos e com radiação ultra-violeta.

Após o beneficiamento, o café em grão é guardado em tulhas de madeira, convenientemente separadas do chão, bem ventiladas e com dimensões apropriadas. Como curiosidade, cada 2 toneladas de café necessita de cerca de 1,2 m² de superfície no armazém.

Capítulo 3 – O sector do café em Angola

3.1 Território e organização administrativa

A República de Angola está situada na costa ocidental da África Austral, a sul do Equador e a norte do Trópico de Capricórnio, entre os paralelos 4° 22' e 18° 02' Sul e os meridianos 11° 41' e 24° 05' Leste. Tem uma área total de 1.246.700 Km², uma costa marítima atlântica de 1.650Km, e uma fronteira terrestre de 4.837Km.

Faz fronteira com 4 países, sendo a seguinte a extensão das respectivas faixas fronteiriças: República Democrática do Congo – 2.511 km (dos quais 220 km são de fronteira com a província de Cabinda); Namíbia – 1.376 km; Zâmbia – 1.110 km; República do Congo (Brazaville) – 201 km.

A sua capital é Luanda e está dividida em 18 Províncias: Luanda, Bengo, Bié, Malange, Lunda-Norte, Lunda-Sul, Cuanza-Norte, Cuanza-sul, Benguela, Zaire, Cunene, Cuando-Cubango, Moxico, Namibe, Huambo, Huila, Cabinda e Uíge.

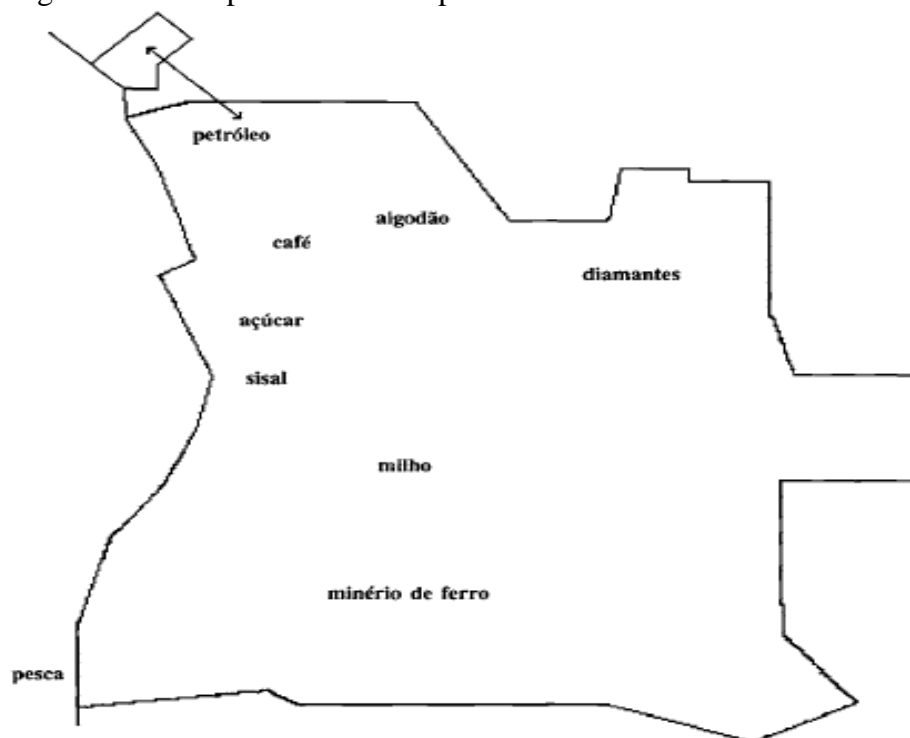
As Províncias encontram-se divididas em Municípios (163) e estas em Comunas (547).

3.2 O sector agrícola

Angola é um país com forte potencial agrícola, possuindo enormes extensões de terras aráveis capazes de proporcionar produção alimentar para garantir a segurança alimentar e mesmo criar excedentes para exportação. Antes do conflito armado pós-independência, era um país auto-suficiente na generalidade dos alimentos, à excepção do trigo, tendo sido um grande exportador de café e de milho, além de banana, açúcar, óleo de palma, feijão, mandioca, sorgo, amendoim, girassol, hortícolas, citrinos, frutas tropicais, carne bovina, suína e caprina, leite e ovos, madeira entre outros.

O sector produtivo existente até à década de 60 do século XX era, basicamente, constituído por plantações e minas. A distribuição regional das principais produções está representada na Figura 3.1. O caminho de ferro, e já no fim desta década também as estradas, asseguravam a ligação entre o litoral e o interior, tornando possível a participação da economia angolana na economia internacional.

Figura 3.1 Principais actividades predominantes na década de 60



Fonte: Valério e Fontoura, 1994

De acordo com Valério e Fontoura (1994), a actividade agrícola predominava, maioritariamente, na parte noroeste de Angola, nas regiões do Baixo Zaire, Baixo Cuanza e planalto de Malanje. O café era a principal produção, seguida do algodão e do açúcar. Na parte nordeste (planalto da Lunda) localizavam-se as minas para a extracção de diamantes, e na parte sul (planalto de Huíla e Cuando-Cubango), para a extracção de minério de ferro. O Noroeste (regiões de Cabinda e de Luanda) assistiu na década de 50 a prospecções para a pesquisa de petróleo, tendo conduzido à descoberta de importantes jazidas na década seguinte (Fig. 3.1).

A guerra civil obrigou uma parte da população rural a deslocar-se para o meio urbano, abandonando a sua produção agro-pecuária. Assim, a agricultura foi perdendo a sua importância na economia do país, tornando-o cada vez mais dependente das importações e do sector petrolífero.

O seu enorme potencial agrícola encontra-se, em grande parte, por explorar. Estima-se que aproximadamente 45% da área total do território tem potencial agrícola (REGAA, 2006), ou seja cerca de 58 milhões de hectares (FAO, 2010). Deste potencial, Angola utilizava apenas 4,9 milhões de hectares na agricultura, no ano agrícola de 2009/10 (MINADERP, 2010). Aproximadamente 97% desta área era ocupada pelas sete principais culturas alimentares: milho (37,6%), mandioca (24,1%), feijão (17,3%),

amendoim (7%), massango/massambala (4,1%), batata-doce (3,9%) e batata (2,5%). O café representava apenas 0,6% desta área (FAO, 2010), ou seja a agricultura está principalmente orientada para a produção, o que a torna dependente da disponibilidade de recursos naturais, cuja exploração exerce pressões sobre o ambiente, podendo também afectar negativamente a qualidade do ambiente e dos recursos naturais como o solo, a água e o ar.

3.2.1 Sistemas de Produção

Em Angola podem distinguir-se 2 tipos de agricultura: a familiar e a comercial ou empresarial. No ano agrícola de 2009/10, os 4,9 milhões de hectares cultivados foram repartidos por empresas agrícolas familiares (94,2% da área total cultivada) e por explorações agrícolas do tipo empresarial (Tabela 3.1), representando os agricultores familiares mais de 99% do número total de agricultores. A área média das explorações familiares rondava os 2 ha e a das explorações tipo comercial os 34 ha.

Tabela 3.1 Ocupação da terra por tipo de empresa

	Sector Familiar		Sector Empresarial	
	Nº/ ha	%	Nº/ ha	%
Famílias/Empresas	1.985.987	99,6	8.319	0,4
Área Total (ha)	4.604.468	94,2	283.502	5,8
Área Média (ha)	2,32	-	34,08	-

Fonte: MINADERP – Resultados da campanha agrícola 2009/10

Segundo o REGAA (2006), as culturas mais importantes de Angola podem classificar-se em dois grupos:

- Culturas alimentares - com produção consumida, maioritariamente, no país (milho, mandioca, feijão, amendoim);
- Culturas de rendimento (alimentares e industriais) - cujo valor é dado pela exportação e pelas cotações que atingem no mercado externo (café, milho, sisal, cana-de-açúcar, algodão, tabaco, palmeira e bananas).

O sector tradicional, que abrange a grande maioria da população dita rural, em pequenas explorações familiares de subsistência, é responsável pelas seguintes culturas: milho, mandioca, feijão, amendoim, algodão, tabaco e palmeira dendém. Estas empresas familiares utilizam técnicas de produção de baixa eficiência, sendo pouco produtivas. A maioria dos agricultores recorre a instrumentos manuais para a preparação da terra e

capinação e plantam sementes locais deixadas da colheita anterior. Usam tracção animal e praticam rotação de culturas (MINADERP, 2009/10).

Já o sector empresarial produz café, cana-de-açúcar, sisal, algodão, tabaco e palmeira dendém. Pratica uma agricultura ou pecuária dita de mercado, recorrendo à utilização de equipamento mecânico e à mão de obra assalariada, e cultivando extensas parcelas de terra com recurso a sementes de alta qualidade ou raças de alto rendimento. Contudo, o Relatório do Ministério da Agricultura relativo aos resultados da campanha 2008/09 refere o número reduzido de tractores, com utilização apenas a nível do sector empresarial.

O processamento e a transformação de frutos e vegetais são efectuados actualmente por unidades semi-industriais ou mesmo artesanais que utilizam métodos inadequados de colheita e armazenamento, pelo que a qualidade é insuficiente para exportação (REGAA, 2006).

Um grupo de agricultores de transição entre a agricultura tradicional e a empresarial usa tractores para a preparação da terra e para a sacha e usa fertilizantes e variedades melhoradas de sementes.

A composição agro-ecológica dos sistemas de produção predominantes podem ver-se no Quadro 3.1. André (2008) estima que 80% da produção vem das classes Camponês e Pequeno Produtor, mais de 18% do médio produtor e mais ou menos 1% de produtor empresarial. As classes mais pobres utilizam tendencialmente a consociação de culturas com mandioca/milho; mandioca/milho/arroz; milho/feijão/mandioca; amendoim/feijão/mandioca. Já as classes mais ricas raramente fazem consociação de culturas.

Quadro 3.1 Composição agro-ecológica dos sistemas de produção predominantes

Classes Z. Agro Ecológicas	Camponês	Pequeno produtor	Médio produtor	Produtor Empresário
Planáltica (Planalto do Congo)	Café, mandioca, amendoim e feijão	Café, amendoim, milho, feijão e batata-doce	Café, amendoim, mandioca, milho, feijão e batata doce	Café, hortofrutícolas, milho e feijão Caprinos, ovinos, suínos e aves
Planalto central (região do Bié)	Mandioca, milho, feijão e batata-doce	Mandioca, milho, feijão, batata doce, arroz, trigo e hortofrutícolas	Milho, feijão, batata doce, arroz, trigo, batata rena, soja hortofrutícolas	Milho, feijão, batata doce, amendoim, mandioca, arroz, trigo, batata rena, soja hortofrutícolas Bovinos e caprinos
Baixa Tropical (região do Moxico)	Mandioca, amendoim, milho, feijão e batata doce	Mandioca, amendoim, arroz, milho, feijão e batata doce	Arroz, sorgo, milheto, milho, feijão, batata doce e hortofrutícolas	Arroz, sorgo, milheto, milho, feijão e hortofrutícolas Bovino, caprino e aves
Baixa Pluviosidade (Cunene)	Sorgo, milheto e milho	Sorgo, milheto e hortofrutícolas	Milheto, hortofrutícolas e trigo	Sorgo, milheto e milho Bovino, caprino e aves
Orla baixa costeira (região de Benguela)	Amendoim, milho, milheto, sorgo, feijão e batata doce	Milho, sorgo, batata doce e hortofrutícolas	Milho banana, batata e hortofrutícolas	Milho, sorgo, feijão batata doce e hortofrutícolas Bovino, suíno, ovinos e aves

Fonte: André (2008)

Angola na sua diversidade edafo-climática apresenta grandes potencialidades no domínio da cafeicultura, comportando no espaço territorial três zonas fundamentais muito bem definidas, onde o cafeeiro *Coffea canephora* vegeta muito bem: a mancha dos Dembos, que desde Ndalatando se prolonga até as serras do Uíge, Kitexe, matas de Kimbele-Makokola (província do Uíge, Bengo e Kwanza Norte) e a mancha do Amboim, Seles e Libolo, que se situa a Sul da província do Kwanza Sul. Para além destas, no Planalto Central (províncias do Bié, Benguela, Huambo e Huíla), em altitudes acima dos 1300 a 1400 metros e com temperaturas inferiores a 20°, explora-se o *Coffea arábica* (Diniz, 1998; Gaspar *et al.*, 1998).

Os cafés Ambriz e Amboim produzem café de qualidade diferente. O café Ambriz é originário das províncias do Uíge e Zaire. O café Amboim é proveniente das províncias do Kwanza Sul, Kwanza Norte, Benguela.

Actualmente, o café de Angola não é homogéneo em termos de qualidade e de idade. Mesmo assim, ainda há prémios para os Robustas de Angola pagos principalmente por Portugal e Espanha. O café robusta angolano apresenta um elevado potencial de mercado devido à sua boa qualidade. A falta de continuidade na disponibilidade de cafés de Angola, bem como as suas variações de qualidade são problemas que urge resolver.

3.3 Breve historial sobre o café em Angola

O historial do café de Angola começa com a política de ocupação de terra e do povoamento branco de Angola³. Nesta época, por volta de 1786, aos primeiros colonos foram dadas instruções de incrementarem as culturas agrícolas de géneros de primeira necessidade. Foram assim seleccionados os tipos de culturas como as hortaliças, frutos, cana-de-açúcar, café, algodão cacau, tabaco, palmeiras, amendoim e a criação de gado bovino.

A primeira exportação de café registada, obviamente de robusta, data de 1823, e é feita em pequenas quantidades (Ngonda, 2004). Isto leva a admitir que Angola terá sido o primeiro ou um dos primeiros países a utilizar o *Coffea canephora* para a produção de cafés destinados à exportação.

Na província do Kuanza-Norte, o sector da produção de café desenvolveu-se pela implantação de alguns colonos portugueses vindos do Brasil. Em 1938 uma informação do governo da província às autoridades de Lisboa anunciava a presença de agricultores brasileiros no distrito do Cazengo, os quais estavam empenhados na cultura do café.

Em 1895 exportaram-se 11.000 toneladas, quando já se dispunha de estradas e linha férrea, apesar de ter ocorrido um acentuado declínio no princípio do século vinte. Este declínio ficou a dever-se não só ao facto de grande produção brasileira de café ter originado uma queda acentuada no seu preço, mas também à grande procura de borracha que levou Angola a mobilizar todos os meios para a exportação da borracha negligenciando a cultura do café (António, 2008).

No princípio do século XX a produção do café já era considerável, quer na produção dos nativos (3000 toneladas), quer nos fazendeiros que iam se instalando na região do Gulungo Alto (1500 toneladas).

³ Política de povoamento rural pela população branca em toda Angola com objectivo de assegurar a soberania portuguesa em todo o território (Ngonda, 2004).

Depois da crise de 1929-1933 e da subida do preço das matérias-primas que se seguiu à Segunda Guerra Mundial, foram incrementadas várias exportações angolanas, em particular o café, sisal, diamantes e algodão, iniciando-se um período de crescimento acelerado. A principal exportação entre 1946 e 1972 foi o café. A seguir a este período, o café deixou de ser a produção mais beneficiada, tendo sido substituído pelo petróleo (Valério e Fontoura, 1994).

Esta explosão do café teve efeitos enormes sobre a imigração portuguesa. Em 1930 havia na colónia cerca de 30.0000 brancos e 53.000 mestiços, representando cerca de 5% da população total (4,8 milhões). A industrialização dos anos 60 teve os seus fundamentos neste importante mercado interno (Valério e Fontoura, 1994).

Apesar da expansão económica assinalada durante o «ciclo do café», a taxa de crescimento da economia foi moderada.

Em 1961, cerca de 190.000 de pessoas cultivavam o café, envolvendo 6,3% da população activa total. Deste número, 60.000 eram camponeses cultivando pequenas lavras e 130.000 eram trabalhadores das plantações. Constituíam 58% de todos os trabalhadores rurais, 18% dos assalariados e 23% dos trabalhadores em geral.

Fazer uma análise da produção e exportação do café em Angola exige que se considerem 3 períodos fundamentais: o período pré-independência e o período pós-independência subdividido em 2 subperíodos: de 1975 a 2002 e de 2002 à actualidade

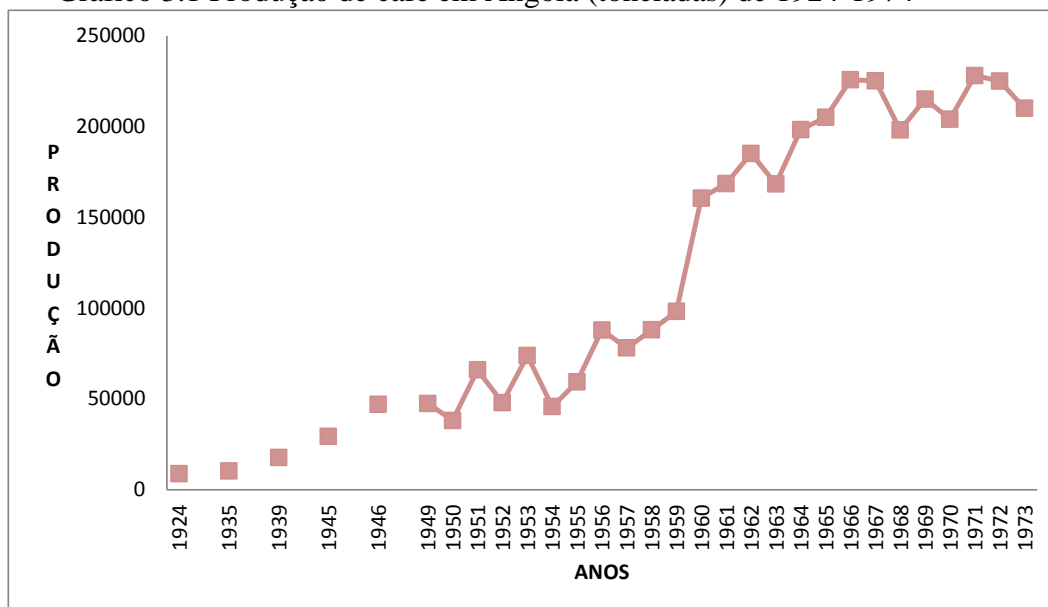
3.3.1 O período pré-independência

Antes da independência, na época dominada por grandes plantações, a área com cafeeiros era, em 1973, de 525.000 ha, correspondendo a uma produção de 209.900 toneladas (INCA, 1997). As províncias com as maiores produções foram o Cuanza Norte, Uíge e Cuanza Sul. Nesta altura, cerca de 60% da área de café representava plantações com uma área média de 100 ha cada, produzindo 70% da safra. A grande maioria possuía uma sofisticada infra-estrutura de estradas, tinha instalações próprias para o processamento do café, e contratava mão-de-obra do Planalto Central, especialmente durante a época da colheita. Utilizavam factores de produção agrícola tais como fertilizantes, produzindo entre 450-520 kg/ha de café verde (Odour, 2005).

As principais companhias produtoras de café foram a Companhia Angolana de Agricultura (CADA), a Companhia Agrícola de Cazengo, a Empresa Mário Cunha, a Empresa Marques Seixas, e a Empresa Sousa Leal. A CADA era a maior empresa agrícola de café de Angola, com uma área de 80.000 hectares distribuídos por 18 roças.

Angola, naquela época, era o 4º maior entre as nações produtoras de café em termos de produção. A produção de café a partir dos anos 60 apresentou um crescimento enorme, tendência que se manteve até à independência (Gráfico 3.1).

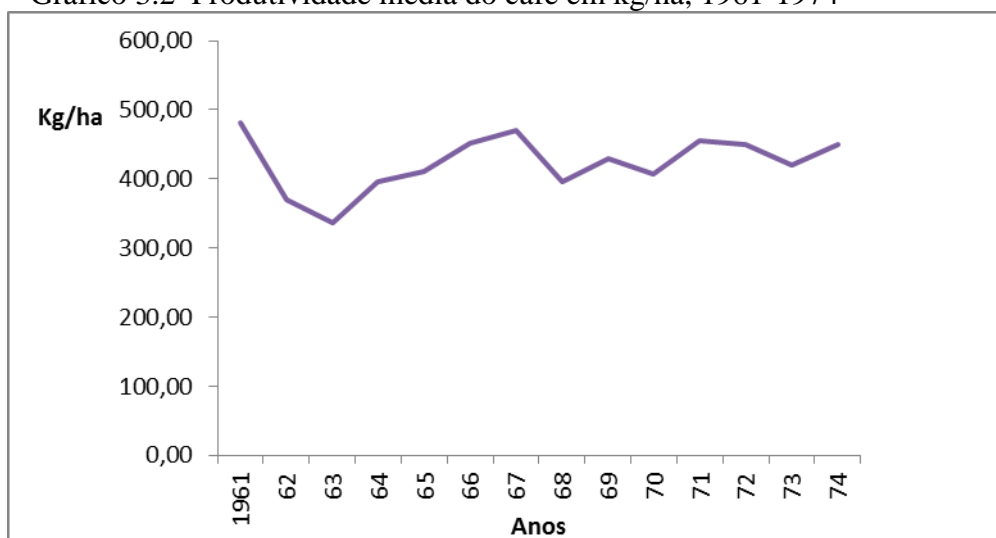
Gráfico 3.1 Produção de café em Angola (toneladas) de 1924-1974



Fonte: Dilolwa, 1978

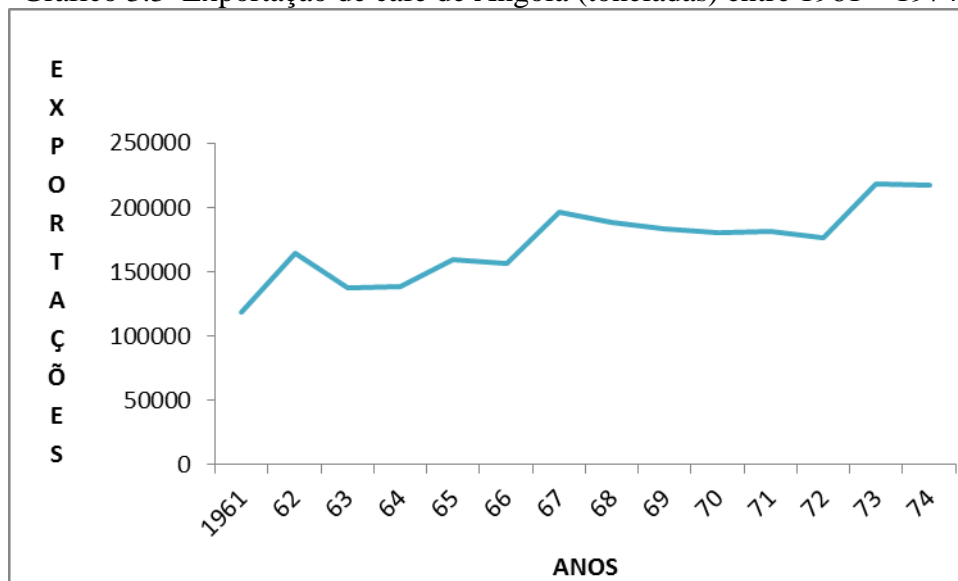
A produtividade do café neste período não sofre grandes oscilações e mantém-se relativamente elevada, cerca dos 400 kg/ha (Gráfico 3.2).

Gráfico 3.2 Produtividade média do café em kg/ha, 1961-1974



Fonte: FAO (2011)

Gráfico 3.3 Exportação de café de Angola (toneladas) entre 1961 – 1974



Fonte: FAO (2011)

As exportações mostram um padrão crescente, apresentando uma média de aproximadamente 170.000 toneladas/ano (Gráfico 3.3).

3.3.2 Período pós-independência 1975-2002

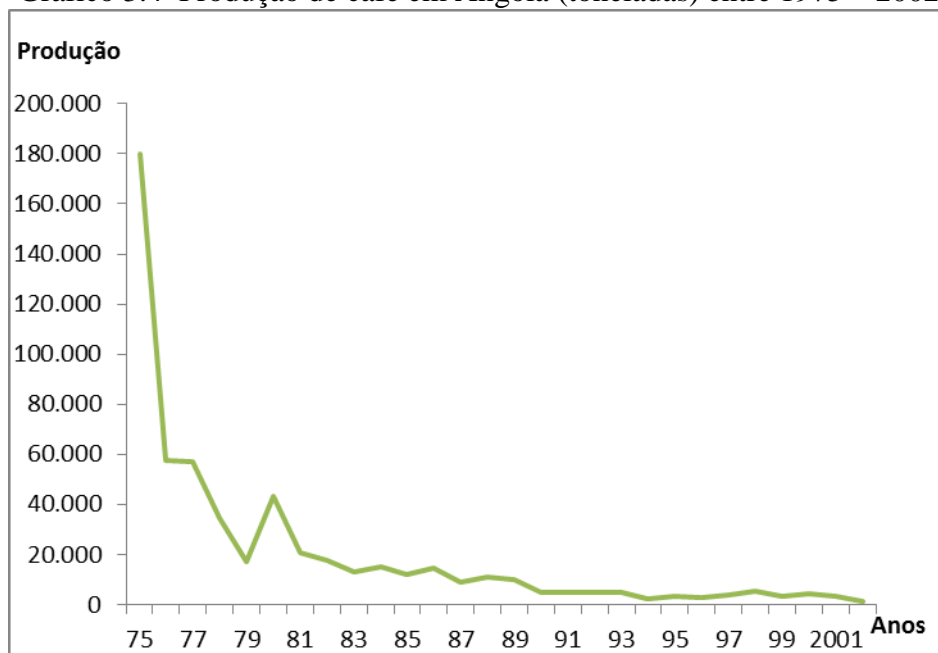
Durante este primeiro período pós-independência, 1975-2002, verificou-se no país uma grande instabilidade sócio-económica e política.

Verificou-se uma queda acentuada da produção em todos os sectores, com excepção do sector petrolífero. A agricultura foi a mais afectada, principalmente as culturas de exportação como o café (Gráfico 3.4) que, em 1973, se encontravam na lista dos produtos mais exportados.

O clima de instabilidade que se vivia teve como consequência a saída do país da maior parte dos proprietários rurais, deixando as fazendas ao abandono. Por volta de 1975, foi criada a Empresa Nacional de Café. Esta Empresa, tutelada pelo Ministério da Agricultura, tinha diversas representações provinciais, tinha como objectivos a reabilitação das fazendas abandonadas, produzindo e fazendo a comercialização interna do café, o benefício e rebenefício do café e a sua exportação. Como tal, todas as grandes fazendas foram nacionalizadas e transformadas em unidades de produção. Cerca de 400 grandes plantações (perfazendo cerca de 200 mil hectares) foram agrupadas em 33 unidades de produção com a denominação de “Empresas territoriais”(Gaspar et al., 1998; Neto, *et al* 2009). Nesta altura o país vivia o período de economia centralizada.

Mas a guerra, a crise mundial do café, resultante do desequilíbrio entre os factores fundamentais do mercado e da redução relativa do consumo tanto da parte dos países importadores como dos exportadores, provocando uma acentuada descida dos preços internacionais, aliados a outros factores negativos, conduziram o sector para uma fase em que a cafeicultura começa a entrar em colapso (Neto, *et al* 2009), decrescendo a produção para os valores mais baixos de sempre e provocando o abandono generalizado dos campos.

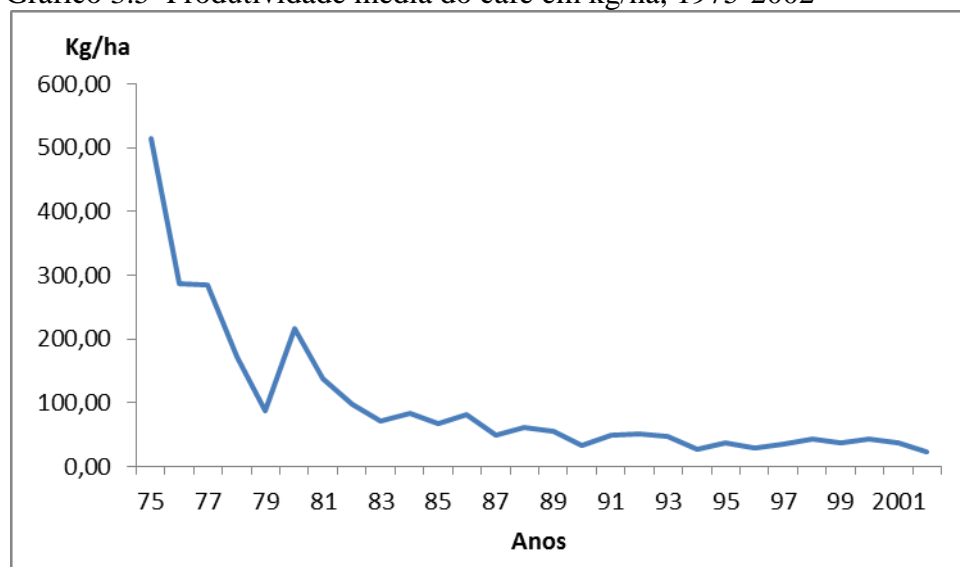
Gráfico 3.4 Produção de café em Angola (toneladas) entre 1975 – 2002



Fonte: FAO (2011)

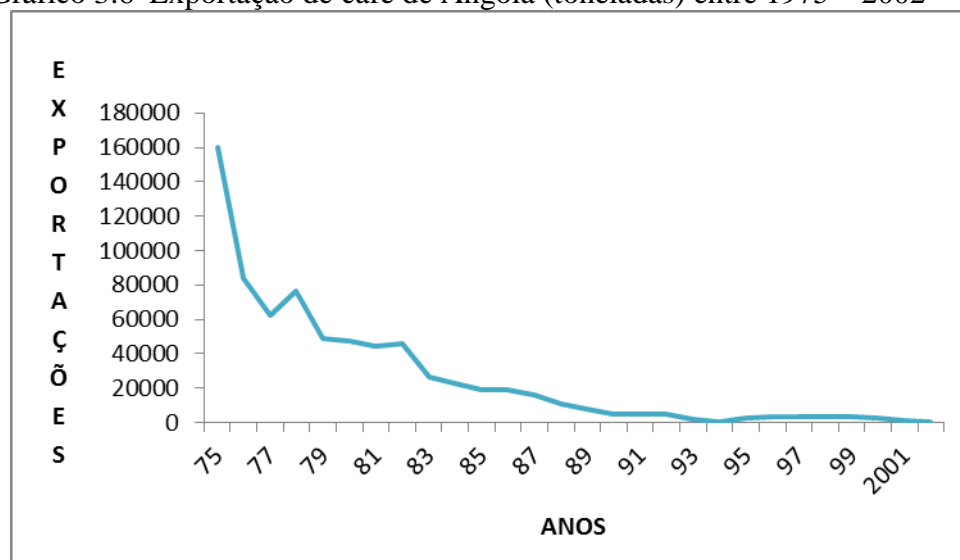
Outros problemas se vieram juntar a estes factores negativos, nomeadamente as dificuldades de mão-de-obra, a falta de preparação técnica adequada, a degradação das vias de acesso e a existência de um deficiente comércio rural, levando à diminuição drástica dos rendimentos. A produtividade reduziu-se de cerca de 500 kg/há em 1975 para 30 kg/há no início da década de 90 (Gráfico 3.5). Como consequência, muitos produtores optaram por substituir a cultura do café por culturas alimentares de maior rendimento. Isto provocou a redução progressiva dos agentes ligados à fileira do café incluindo os produtores, baixou os níveis de produção e diminuiu as exportações cafeeícolas.

Gráfico 3.5 Produtividade média do café em kg/ha, 1975-2002



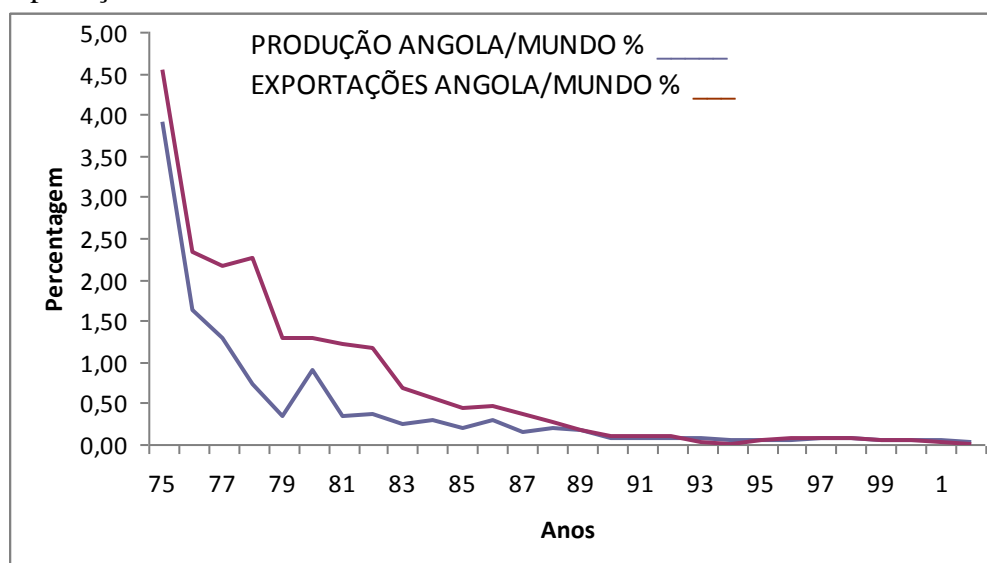
Fonte: FAO (2011)

Gráfico 3.6 Exportação de café de Angola (toneladas) entre 1975 – 2002



Fonte: FAO (2011)

Gráfico 3.7 Percentagem das produções e das exportações Angolanas na produção e exportação mundial – 1975-2002



Fonte: FAO (2011)

A análise dos gráficos 3.4 e 3.6 relativos a produções e exportações de café angolanas para o período 1975-2002 revela de forma inequívoca a quebra das mesmas. O contributo da produção de café em Angola na produção mundial era de 3,9% em 1975 descendo para 1,3% em 1977, e esse peso era de apenas 0,02% em 2002 (Gráfico 3.7). As exportações angolanas de café acompanham a tendência das produções sofrendo uma acentuada quebra. Angola passou de um peso das suas exportações no mercado mundial de 4,5% em 1975, para 2,2% em 1977, e para 0,01% em 2002.

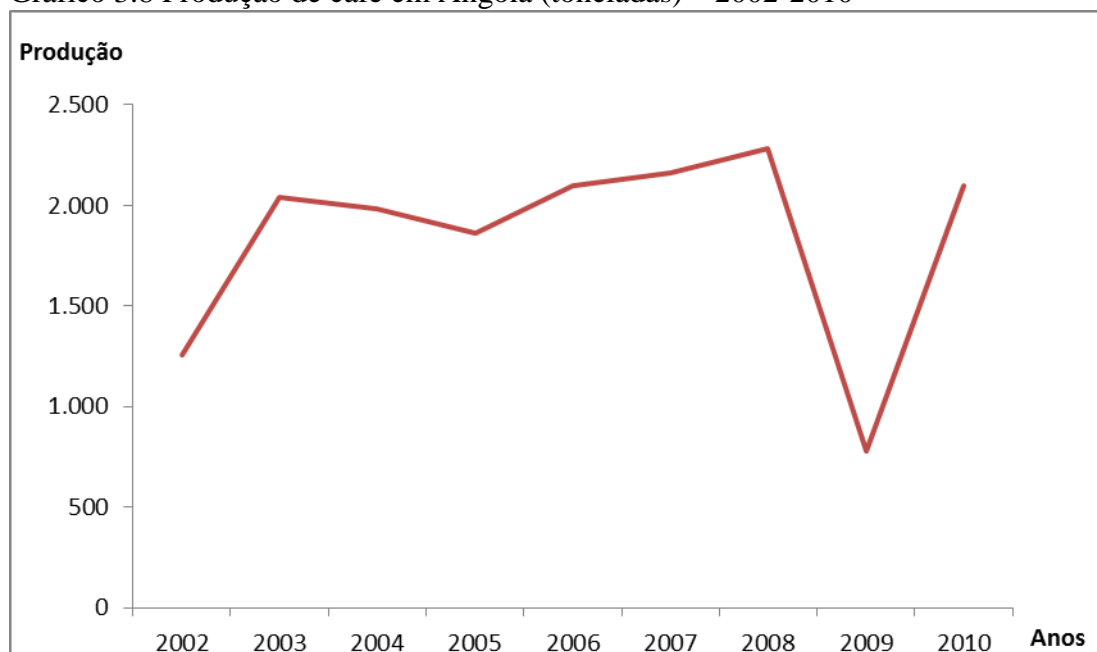
3.4 Situação actual da produção do café

A situação actual vivida no sector do café em Angola é o produto das alterações conjunturais que o país viveu nos últimos anos. Devido à guerra, a intranquilidade tomou parte do meio rural obrigando muitos agentes ligados à cafeicultura, nomeadamente camponeses, fazendeiros, técnicos e especialistas a deixarem as suas terras, pois a maior parte delas foram destruídas.

A grande maioria das plantações são antigas, com práticas culturais deficientes, sem controle de pragas. Há carência a nível dos factores de produção agrícola e quando podem ser adquiridos são-no a preços muito elevados. Os serviços de extensão rural e de investigação, bem como o sistema de financiamento ainda não se encontram a funcionar em pleno. Muitas das grandes fazendas que foram abandonadas estão sendo reabilitadas pelos investidores privados ou divididas em parcelas menores para

agricultores familiares. Em vastas áreas, onde ainda prevalece a ameaça das minas, o café cresce sem ser tratado e, por este motivo, não pode ser colhido. De acordo com o Gráfico 3.9, a produtividade média da produção de café verde em Angola decresceu acentuadamente após a independência, situando-se na actualidade abaixo dos 50kg/ha, embora nalgumas áreas produtivas ronde os 150 - 250kg/ha de café verde. O INCA estimava, em 2005, serem necessários 170 milhões de euros para reabilitar o sector cafeeiro inteiro em Angola durante vários anos (Odour, 2005).

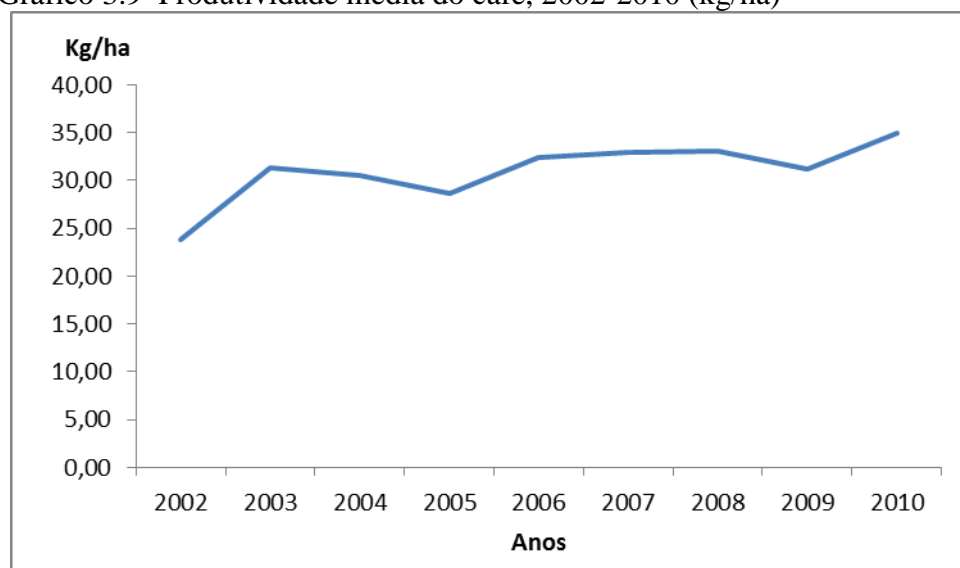
Gráfico 3.8 Produção de café em Angola (toneladas) – 2002-2010



Fonte: FAO (2011).

Da análise do gráfico 3.8, verifica-se que a produção de café em Angola neste período teve o seu pico em 2008 com 2280 toneladas, correspondendo a uma produtividade média de 33 kg/há (Gráfico 3.9). O ano de menor produção foi o de 2009 com 780 ton, produção a que terá correspondido também uma grande redução em termos de área (FAO, 2011). No ano seguinte houve um aumento considerável, na ordem dos 169%, com um total de 2100 toneladas, representando os reflexos dos projectos implementados pelo Governo no sector a fim de relançar esta cultura.

Gráfico 3.9 Produtividade média do café, 2002-2010 (kg/ha)



Fonte: FAO (2011)

3.4.1 O Processamento e a comercialização

No país, existem alguns operadores licenciados envolvidos na comercialização de café. As licenças são concedidas pelo Ministério do Comércio, sob recomendação do INCA. O café pode ser comercializado em forma de café mabuba⁴ (café coco) ou café comercial (café verde).

Os pequenos produtores vendem o seu café quer em cereja quer sob a forma de café coco a intermediários. Estes fazem a secagem da cereja e o descasque do café, ou apenas o descasque quando compram café coco, e procedem depois ao transporte do café verde para Luanda onde é vendido aos exportadores.

Já os médios e grandes produtores comercializam o café verde descascado nas suas próprias instalações ou em empresas de descasques. Estes agricultores também podem entrar em contacto directo com os exportadores.

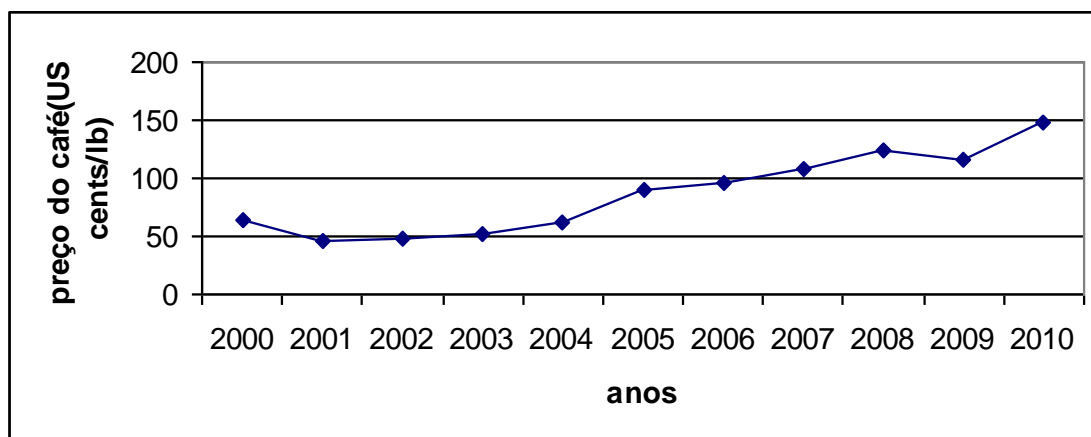
O transporte interno do café é principalmente realizado por caminhões com uma capacidade de carga de cerca de 10 toneladas. Este transporte é caro devido aos problemas existentes a nível das infraestruturas. Os custos de comercialização aumentaram ainda mais, uma vez que a exportação tem de ser toda feita através do porto de Luanda, após o colapso das instalações portuárias no Lobito, Porto Amboim e

⁴ Termo usado na região para definir o café coco

Cabinda. Todas as três unidades funcionais para o processamento de exportação de café também estão concentradas à volta de Luanda.

O INCA é responsável por observar as operações comerciais no sector cafeeiro. Para tal, estabelece preços mínimos de referência para a compra de café nas áreas de produção, bem como preços mínimos de exportação com base nas cotações no mercado internacional. De acordo com a política do governo, cada grupo de participantes do mercado, produtores, comerciantes / intermediários e exportadores, deve igualmente beneficiar do valor do café e, em consequência, do direito de receber 1/3 do preço do café de exportação (Odour, 2005). Os preços de referência oficiais são estabelecidos tanto para café coco e pergaminho, e café comercial, e para as variedades Robusta e Arábica, preços esses que têm crescido ao longo do tempo (Gráfico 3.10). Os preços são revistos regularmente pelo INCA e são anunciados às autoridades provinciais e municipais, bem como aos exportadores. Nenhuma venda pode ter lugar abaixo do nível dos preços de referência correspondente.

Gráfico 3.10 Indicadores do preço do café entre 2000-2010

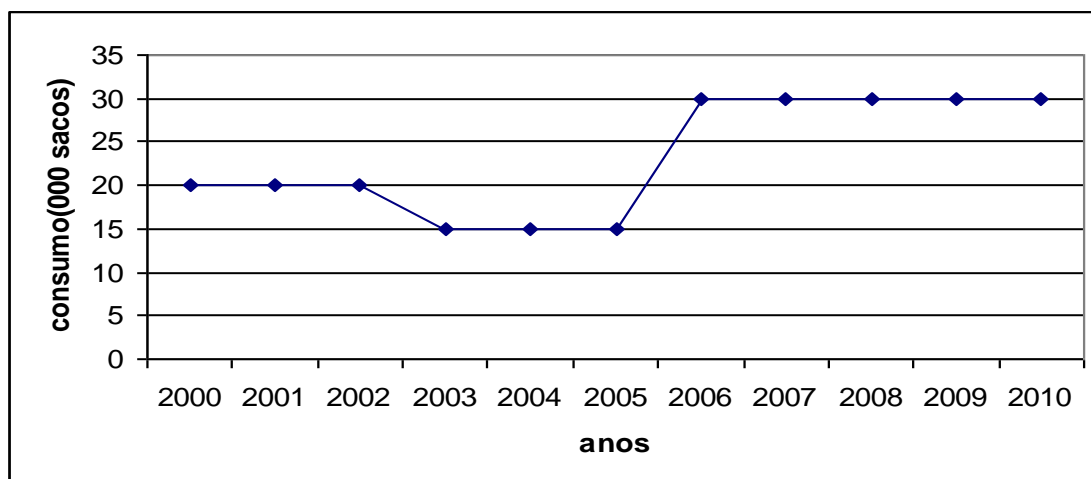


Fonte: Elaborado pelo autor a partir dos dados da ICO

O consumo de café em Angola está estimado em cerca de 25.500 sacas por ano (Gráfico 3.11), mostrando uma estabilidade nos últimos 4 anos (30.000 sacas), superando a média das exportações anuais. O mercado apresenta 4 a 5 empresas, incluindo CAFANGOL⁵, que fazem torrefacção de café em Angola e vendem a produção para o mercado nacional.

⁵ Empresa pública de rebenefício e exportação de Café em Angola, sediada em Luanda.

Gráfico 3.11 Consumo de café entre 2000-2010

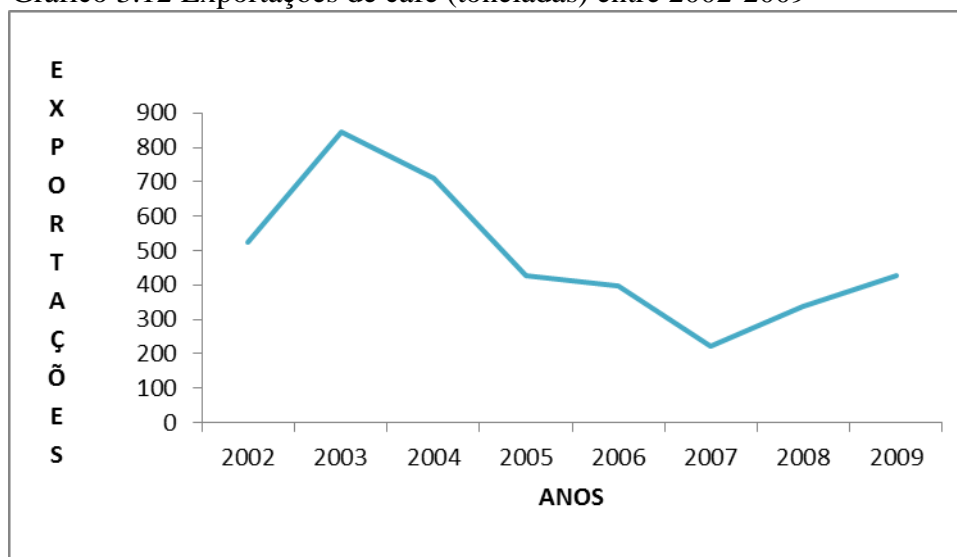


Fonte: Elaborado pelo autor a partir dos dados da ICO

3.4.2 As exportações

As quantidades de café exportadas têm sofrido, nos últimos anos uma queda considerável (Gráfico 3.12). Em média, cerca de 480 toneladas foram oficialmente exportadas anualmente.

Gráfico 3.12 Exportações de café (toneladas) entre 2002-2009



Fonte: FAO (2011)

O café angolano tem muito boa aceitação a nível internacional, não enfrentando quaisquer problemas a nível de marketing internacional (Odour, 2005). Contudo, o país ainda não consegue obter níveis de produção consistentes. Os principais destinos das exportações são Portugal, Espanha, Itália, Alemanha e Holanda.

Em finais de 1990 o número de exportadores activos era de 14, número esse que ficou reduzido a 4 em 2005 (Odour, 2005). Embora as taxas de juro tenham baixado, as condições dos empréstimos bancários ainda são difíceis para as pequenas empresas e para exportadores, pelo que estes têm de financiar os seus negócios com recursos de capital próprios.

3.4.3 Sistema de classificação do café

Embora o café de Angola não seja homogéneo em termos de qualidade e de idade, os Robustas de Angola têm recebido prémios vindos principalmente de Espanha e de Portugal (Odour, 2005). O café Robusta de Angola apresenta uma boa acidez, não exibindo o gosto típico penetrante do robusta, e por isso mesmo é famoso no mercado internacional. Este café usa-se em misturas com o Arábica para lhes dar um aroma mais forte e equilibrado.

De acordo com Odour (2005), o sistema de classificação do café baseia-se nas áreas de produção, merecendo especial destaque os cafés de Ambriz e de Amboim. Os cafés Ambriz são originários das províncias do Uíge e do Zaire. Já os cafés Amboim têm a sua origem nas províncias do Kuanza Sul, Kuanza Norte e Benguela.

O sistema de classificação do café, segundo o INCA, é dado da seguinte forma:

I) Extra

Tamanho do grão – grado

Defeitos – de 1 a 19

Cor – uniforme

Cheiro – normal

Limite de grãos furados – 2% por cotagem

Limites de impurezas – 0,5 gr.

Limite de fundos – 1 gr.

II) Superior

Tamanho do grão – grado ou médio

Defeitos – de 20 a 73

Cor – uniforme

Cheiro – normal

Limite de grãos furados – 4% (por cotagem)

Limites de impurezas – 1 gr.

Limite de fundos – 2 grs.

III) 1ª Qualidade

Tamanho do grão – grado, médio ou corrente

Defeitos – de 74 a 110

Cheiro – normal

Limite de grãos furados – 7% (por cotagem)

Limites de impurezas – 1,5 grs.

Limite de fundos – 3 grs.

IV) 2ª Qualidade AA

Defeitos – de 111 a 150

Cheiro – normal

Limite de grãos furados – 8% (por cotagem)

Limites de impurezas – 1,5 grs.

Limite de fundos – 6 grs.

V) 2ª Qualidade BB

Defeitos – de 151 a 220

Cheiro – normal

Limite de grãos furados – 8% (por cotagem)

Limites de impurezas – 1,5 grs.

Limite de fundos – 6 grs.

VI) 3ª Qualidade CC

Defeitos – de 111 a 150

Limites de impurezas – 2 grs.

Limite de fundos – 12 grs.

VII) 3ª Qualidade DD

Defeitos – de 341 a 480

Limites de impurezas – 3,5 grs.

Limite de fundos – 24 grs.

3.5 Instituto Nacional de Café de Angola

Numa cafeicultura dominada por empresas agrícolas familiares com plantações de baixa produtividade e com dificuldades de mercado, impõe-se a acção do Instituto Nacional de Café de Angola (INCA).

O INCA é um órgão de coordenação técnica e económica, dependente do Ministério da Agricultura, competindo-lhe o acompanhamento e o controlo da actividade cafeeira em Angola. A sua sede fica em Luanda mas projecta a sua acção a nível regional, promovendo a investigação e experimentação científica, através das Estações de Experimentação do Amboim, do Uíge e da Ganda, do Centro de Estudos do Kilombo e da Subestação Regional do Negage.

Os referidos centros, para além da investigação sobre o café, têm a incumbência de prestar assistência técnica de forma variada aos produtores de café. Estas actividades são sustentadas pelas Brigadas Técnicas que se encontram em todas as zonas de produção de café, de forma a garantir uma cobertura suficientemente abrangente das áreas de exploração.

Para a promoção e reabilitação do sector cafeeiro, como uma das prioridades do governo angolano, o Ministério da Agricultura orientou um programa envolvendo actividades que vão desde a recuperação da produção, à extensão rural, investigação e experimentação, comercialização, industrialização e recuperação do palmar (Neto *et al.*, 2009).

A recuperação da produção visa o suporte da actividade produtiva ao longo de toda cadeia e o apoio aos produtores familiares e empresariais, nomeadamente através do apoio em termos de instrumentos de trabalho e de outros factores de produção.

A Extensão Rural encontra-se direccionada para os serviços de assistência técnica aos produtores, disseminação de tecnologias para a recuperação da cafeicultura no país, criação de associações e/ou cooperativas de cafeicultores.

A análise das formas e do enquadramento da investigação e experimentação cafeeiras bem como a geração de tecnologias, a recuperação e equipamento das estações regionais e a criação de novos centros de investigação científica cabem à Investigação e Experimentação.

A Comercialização deverá estar direccionada para a análise da cadeia mercantil desde o produtor até a exportação, inventariando a quantidade de descasques existentes, a necessidade de descasques e outros equipamentos de benefício e rebenefício na actualidade e num horizonte temporal de cinco anos, numa sinergia e esforços com o

sector privado. Deverá ainda reavaliar e promover as operações de marketing do café de qualidade, através de, entre outras acções, criação de um selo de qualidade, implantação de mercados rurais, a exportação e o fomento de novos mercados de cafés no exterior.

O INCA tem como principal acção o apoio e o fomento da industrialização do café no país, pelo que a componente da Industrialização visa analisar a intervenção do sector privado no negócio de torra e moagem de café nas diferentes regiões produtoras através da introdução de inovações neste domínio, bem como avaliar e propor soluções para a venda do café industrializado no país, via aumento do consumo interno.

Ainda com o INCA a desempenhar como missão principal apoio institucional e o fomento da produção da palmeira dendém, a recuperação da cultura do Palmar é uma actividade que visa analisar a cadeia da palmeira do dendém, da plantação ao óleo de palma em todo o país e propor medidas não só para a sua recuperação mas também para fomento da cultura em áreas potenciais de produção.

Capítulo 4 – Metodologia

Este capítulo tem como objectivo apresentar os métodos e técnicas de pesquisa utilizadas para o desenvolvimento do presente trabalho. Para a concretização deste trabalho de investigação e delimitação do universo a ser estudado, cumpriram-se as seguintes etapas: estabelecer as técnicas para a recolha dos dados, proceder às análises estatísticas e interpretar os dados obtidos.

4.1 Área de estudo

O estudo desenvolveu-se no município do Amboim que está localizado na província do Kuanza Sul, cuja capital é a cidade do Sumbe e encontra-se situada no litoral centro-oeste, entre os paralelos 10°49' e 12°11' de latitude sul e os meridianos 13°8' de longitude este. Tem uma extensão de 58.698 km² correspondendo a 4,7% do território nacional.

4.2 Instrumentos e técnicas de recolha de dados

A recolha de dados para este estudo consistiu na recolha de dados secundários através da análise documental e a segunda na recolha de dados primários baseada em inquéritos por questionário.

4.2.1 Análise documental

Logo após o tema a pesquisar estar definido, realizou-se uma revisão da literatura que nos permitiu conhecer um pouco sobre a realidade da região. Este factor motivou ao levantamento de algumas questões de investigação, determinando a visão do estudo, assim como a definição dos seus objectivos. Para que tal tarefa se cumprisse, foi feito o levantamento da bibliografia, embora muito escassa, através de pesquisas em livros, revistas, jornais, relatórios, teses, Web e bases de dados de instituições ligadas ao sector do café.

4.2.2 Inquérito por questionário

O instrumento principal escolhido para a recolha de dados primários foi o inquérito por questionário, realizado no Município do Amboim. Este inquérito teve como objectivo a obtenção de dados primários sobre os sistemas de produção, transformação e comercialização do café; as tecnologias de produção e de transformação do café; o mercado do café no Município; os processos que envolvem a cadeia produtiva do café, sendo composto por uma série ordenada de perguntas.

Para a sua formulação foram feitas entrevistas a 3 agentes da cadeia produtiva do café, nomeadamente o chefe da secção da agricultura e investigador do INCA regional (E1), o gerente da empresa de descasque “Organizações Mucalanda” (E2), a gerente da empresa de descasque/torrefatora, “Propriedade Miguel Morais” (E3), que de alguma forma transmitiram informações importantes que ajudaram a tirar algumas conclusões no capítulo VI e, acima de tudo deram uma visão sobre a situação actual da cafeicultura em Amboim.

Dada a dispersão geográfica da amostra e o número de perguntas do questionário, considerou-se inviável a realização presencial da maioria das entrevistas por parte do autor, por motivos financeiros. Para colmatar tal situação, foram convocados membros das brigadas técnicas do INCA para se deslocarem as áreas de produção.

O cálculo dos custos de produção do café cereja foi feito com base nos relatórios anuais do Projecto experimental de reabilitação de Lavouras de Café abandonadas em pequenas unidades de produção familiar em Angola, INCA.

4.2.2.1 Descrição do questionário

O inquérito por questionário, composto por perguntas maioritariamente fechadas para facilitarem o apuramento dos resultados, foi aplicado a 34 produtores de café, permitindo perceber o funcionamento da cadeia produtiva do café em Amboim.

O questionário (Anexo A) engloba 36 questões, sendo as primeiras quatro de âmbito geral (1ª a 4ª) referentes a área total e de café, tempo de produção, e as culturas que mantêm financeiramente as propriedades. As questões (5ª a 21ª) pretendem caracterizar a produção de café dos respondentes (espécie de café cultivada, quantidades produzidas, mão-de-obra, expectativas, os procedimentos culturais usados para a manutenção da

planta e as grandes dificuldades suportadas na produção, colheita). Quanto à transformação (22^a a 24^a), as perguntas estão ligadas a forma de secagem do café, bem como a sua classificação. No tocante à comercialização (25^a a 33^a), sobressaem questões sobre a forma como é vendido o café, factores que determinam o preço de venda, preços e também as dificuldades enfrentadas na comercialização. As últimas questões são referentes a preservação do meio ambiente, as parcerias dos agricultores com outras empresas e, para finalizar, a questão sobre a certificação do café.

A escolha dos agricultores a entrevistar para a aplicação do questionário foi feita por conveniência, tendo sido escolhidos os produtores que eram conhecidos, que tinham um nível de educação que permitisse uma compreensão razoável das perguntas do questionário e que tinham um razoável conhecimento da cultura do café.

O período de aplicação dos questionários desenrolou-se de 15 de Outubro 2010 a 13 de Março de 2011, sendo de cerca de 25 minutos a duração média de aplicação do questionário a cada agricultor da amostra.

4.3 Métodos de tratamento e análise dos dados

O presente trabalho é baseado na metodologia de carácter descritivo. Optou-se por este tipo de metodologia por ser a melhor forma de adequar aos objectivos da pesquisa.

Para a análise descritiva, as variáveis foram apresentadas a partir do *Microsoft Office Excel 2007*, que é uma ferramenta utilizada para criar e formatar folhas de cálculo; analisar e partilhar informações; formatar tabelas de maneira ágil e criar gráficos estruturados.

Para a análise descritiva, usou-se o SPSS (*Statistical Package for the Social Sciences*). O SPSS é utilizado em soluções de estatística em variadas áreas. O sistema oferece amplitude e flexibilidade no tratamento dos dados e para além disso, permite a aplicação de diversas técnicas estatísticas. O SPSS é utilizado na aplicação de testes estatísticos, como os testes de correlações, contagens de frequência, ordenação de dados, reorganização da informação.

4.4 Limitações

A quase inexistência de bibliografia relativa ao estudo do tema da dissertação na região, foi um factor que limitou a abordagem mais pormenorizada da situação, principalmente no aspecto histórico pois, para a maior parte dos entrevistados a guerra destruiu quase toda a documentação.

A inclusão de perguntas abertas não facilitou a homogeneização de determinadas questões, tornando-se difícil a tabulação e análise das mesmas.

Muitos agricultores escusaram falar sobre o real destino do café, pois existem intermediários não legalizados que pagam o café a um preço superior ao do mercado, fazendo com que toneladas de café saiam do município sem o conhecimento das entidades competentes.

Outra limitação da pesquisa está relacionada com as questões do inquérito aos produtores que, sendo em grande parte de carácter qualitativo e maioritariamente composto por variáveis nominais, inviabiliza a aplicação de testes de correlação.

A aplicação dos inquéritos foi realizada no início do 4º trimestre do ano agrícola do café, isto é, na altura da colheita e secagem do café. Nesta altura não foi possível entrevistar intermediários que escoam o café para o mercado de Luanda, visto que eles também fazem parte dos sujeitos da investigação e poderiam fornecer informações relevantes ao estudo.

Os relatórios do PERLCA não apresentaram dados suficientes para o cálculo dos custos de produção do café coco e comercial, limitando-se o cálculo apenas ao café cereja e sua transformação em café coco. Por este motivo foi dispensado o cálculo das receitas, margem líquida e a margem bruta.

Capítulo 5 – Caracterização do município de Amboim

O município de Amboim está localizado na província do Kuanza Sul, cuja capital é a cidade do Sumbe e encontra-se situada no litoral centro – oeste, entre os paralelos 10°49' e 12°11' de latitude sul e os meridianos 13°8' de longitude este. Tem uma extensão de 58.698 km² (4,7% do território nacional).

A província faz fronteira a Norte e Nordeste pelos rios Longa e Kuanza com as Províncias do Bengo, Kuanza-Norte e Malange, com Benguela a sul, com Bié e Huambo a sudeste, e com o Oceano Atlântico a Oeste.

A província do Kuanza-Sul está dividida administrativamente em 12 municípios e 36 comunas. Segundo o Ministério da Administração do Território (MAT) em 2008, a província tem uma população estimada em 2.294.064 habitantes a que corresponde uma densidade populacional de 39 hab/km², com a distribuição geográfica constante do Quadro 5.1.

Quadro 5.1 Divisão administrativa da província do Kuanza-Sul

Município	Comunas	Superfície (km ²)	População
Sumbe	Sumbe, Gangula, Kicombo e Gungo	3.890	151.238
Amboim	Gabela e Assango	1.730	156.356
Quilenda	Quilenda e Quirimbo	1.604	80.000
Porto Amboim	Porto Amboim e Capolo	3.646	200.000
Libolo	Caculo, Cabuta, Munenga e Quissongo	9.000	105.356
Quibala	Quibala, Cariango, Dala Cachibo e Lonhe	10.253	296.328
Seles	Seles, Amboiva e Botera	3.101	294.019
Conda	Conda e Cunjo	1.710	80.000
Cassongue	Cassongue, Dumbi, Atome e Pambagala	6.500	120.000
Cela	Waco Kungo, Quissanga Kungo e Sanga	5.525	615.238
Ebo	Ebo, Conde e Kassange	2.191	121.420
Mussende	Mussende, Quipaxe e Quinha	9.548	74.114

Fonte: Portal do MAT <http://www.mat.gv.ao/portalmat/default.aspx?s=46>

5.1 Breve historial do município de Amboim.

O documento histórico mais antigo em que é citado um acontecimento em Amboim data de 1810. Este documento fala da acção dos forasteiros por estas terras a negociar com a população local o marfim, cera e borracha (Miranda, 2010). No ano de 1892, atravessava o rio Cuvo, vindo dos lados do Seles, o colono Simeão Pinto⁶, fixando-se, depois das preliminares conversas e tratados com os sobas, no lugar do Lembú, onde foi a Roça Mato Grosso, da companhia do Seles. Neste lugar, deu início as primeiras plantações de café, começando por pequeninas mudas, dando assim o começo a plantação racional do cafeeiro (António, 2008).

Por sua vez, este tipo de exploração agrícola, adequada no velho sistema português do colono semi-agricultor e semi-comerciante explorando e desbravando a terra, ao mesmo tempo que trocava com o indígena, não a viu Simeão Pinto coroado de êxito, pois devido à divergências que existiam entre ele e um dos sobas da região, foi obrigado a retirar-se, tendo antes cedido os terrenos aos irmãos Costa (António e Jacinto), que conseguiram estabelecer-se, ampliando as incipientes plantações deixadas por Simeão Pinto, e dando origem a primeira propriedade cafeeira da região. Nasceu, desta forma, a colonização agro-cafeeira do Amboim, permitindo marcar a data inicial em que o primeiro colono plantou, em Amboim, o primeiro cafeeiro. O colono António Couto chegou ao Amboim no ano seguinte, começando por comprar aos sobas pequenos arrimos ou lavras de café selvagem, que foram a origem da sua propriedade, a roça de Boa Vista, no lugar do Congulo.

A descoberta no Congulo do café Amboim por volta de 1917 fez com que o sector no Amboim ganhasse um maior impacto, dada a qualidade comercial que este café apresenta. Esta qualidade posicionou o café Amboim como o melhor café robusta do mundo, criando mesmo alguma confusão com o café arábica em termos de sabor e suavidade da bebida. Nesta época, o caminho-de-ferro do Amboim transportava diariamente 1500 toneladas de café. Em 1922 eram já dignas de relevo as plantações da Companhia de Amboim, Marques Seixas & Companhia, Companhia do Kuanza-Sul, Horta & Companhia, António Couto. Bernardino Correia, que chegou a Angola em 1893, formou, em 1922, a Companhia Agrícola de Angola (C.A.D.A.). O transporte do

⁶Simeão Pinto, António José Dantas, Ernesto da Silva Melo, e António Costa eram os portugueses responsáveis da fazenda - hoje conhecida por CADA- e certo tempo depois Simeão Pinto abandonou para produzir café noutra região.

café que os nativos faziam às costas foi substituído em 1923 pela via-férrea. Esta foi-se desenvolvendo ao longo dos anos, tendo-se completado, em 1934, 80 Km de linha até Carlahongo, actual Boa Viagem. Em 1941, terminou a construção com 122 Km de extensão.

5.1.1 Origem da Gabela.

Segundo Miranda (2010), “Gabela” derivou da palavra “*Nguebela*” que significa em língua *Omomboim* “refúgio”. Para atingir Gabela, foram encontrados muitos obstáculos, como o açoriano Ernesto da Silva Melo e o metropolitano, António de Couto Melo (fazendeiro português) falam e que se relacionam com a resistência imposta pelos nativos aos colonos para atingir uma elevação de cerca de 1200 metros de altitude, o ponto mais alto da região, denominado *Capir*. Os indígenas instigados por outros negros revoltaram-se contra os portugueses em 1907 e os colonos viram-se de novo obrigados a retirarem-se para outro local, onde poderiam ter mais possibilidades de defesa. Assim dirigiram-se para o interior, até *Ngolo*, hoje denominado Boa Entrada.

De novo atacados dirigiram-se para o morro Catenguena, actual Cruzeiro, onde estava instalado o sobado de Nguebela, e após negociações, fundaram, a 28 de Setembro de 1907, o Posto Militar de Nguebela. Neste Posto, actualmente o Jardim Central defronte ao edifício da Câmara Municipal, foi hasteada a bandeira da monarquia portuguesa, pela primeira vez, pelo Comandante de Praça, o Dr. Trindade dos Santos (Miranda, 2010). Este local veio a chamar-se mais tarde e durante a guerra colonial, Praça Salazar. Em 1911 foi criada a circunscrição do Amboim que foi transformada posteriormente, em 1913, em Capitania-Môr. Passados 4 anos, em Setembro de 1917, foi criado o Distrito do Kuanza-Sul com sede em Amboim, nunca tendo funcionado aí o Governo.

Em 1921, a Capitania-Môr converteu-se em circunscrição civil e, mais tarde, em 1926, era subdividida nos Postos de sede Gabela, Ebo, Conda, Quilenda e Quirimbo. Assim, pelo diploma legislativo nº 601 de 23 de Junho de 1934, Amboim foi elevada à categoria de Concelho de 3ª classe e a povoação da Gabela à categoria de Vila. A partir daí, este Concelho do Amboim passou a circunscrever sete pontos, Assango, Conda, Ebo, Cela, Quilenda e Quirimbo, sendo a Gabela a sede.

Em 1955, o referido Concelho foi dividido em dois, Amboim e Cela. Dez anos depois, em 1965, houve um novo desdobramento nos Concelhos do Amboim e da Quilenda, ficando o primeiro com Gabela sede e Assango.

5.1.2 A Companhia Agrícola de Angola (CADA)

Na história do café em Amboim aparece com grande destaque a CADA, cidade com arquitectura californiana devidamente estruturada em função dos estratos sociais e da função na empresa. Assim, aparecem os Bairros Residenciais para os quadros superiores, o Bairro do Galinheiro, do Cassange, do Hospital e da Sanzala para os operários. Um Clube CADA surge no seio da Boa Entrada com piscina, cinema, biblioteca, campo de futebol, tiro aos pratos, barragem, a uma distância de 7 Km da Gabela.

Em 1888, os dois primeiros portugueses a chegarem à região do Assango, provenientes de Porto Amboim, Ernesto da Silva Melo e António José Dantas (Lourenço, 1992), tinham como objectivo abrir uma empresa de comércio de tecido e outros produtos. É nesta data que os missionários e militares portugueses começam a ter contacto com a produção de café que já vinha sendo industrializado pelos nativos da região. De uma forma brusca, os colonizadores expropriaram-nos das suas terras e passaram a ser os novos proprietários. Este facto levou a uma série de revoltas por parte dos nativos do Amboim, como a primeira grande revolta de 1893, em que foram queimadas as fazendas e envenenados os patrões. A segunda revolta aconteceu entre 1895 e 1896 e culminou em 1917. Como consequência, grande parte dos portugueses refugiaram-se em Porto Amboim.

António José Dantas, Ernesto da Silva Melo, Simeão Pinto e António Costa, eram os portugueses responsáveis pela fazenda, hoje conhecida por CADA, tendo Simeão Pinto abandonado a fazenda algum tempo depois para ir produzir café noutra região. A semente da construção da CADA foi lançada em 1919, data em que se constituiu a Companhia Fabril e Pastoril de Benguela Velha. O proprietário, Bernardino Alves Correia, a partir de Porto Amboim foi tirando terras aos nativos para construir a 11 de Novembro de 1920 a Companhia do Amboim, que mais tarde se viria a chamar Companhia Angolana de Agricultura (CADA). Porém Bernardino Correia, que exportava café para os EUA, Inglaterra e Alemanha, vê-se impossibilitado de vender o

café, o que lhe causou grandes problemas financeiros. Segundo Lourenço (1992), em 1922, existiam em Amboim cerca de 62 fazendas distribuídas por 72.450 ha. Em 1927, Bernardino Correia decide vender a Companhia Angolana de Agricultura a um grupo de Belgas da Empresa *Alé e à Société Financier de Cachot*. Em 1939, com o início da IIª Guerra Mundial, a Bélgica é ocupada militarmente pela Alemanha e toda a actividade política, administrativa, económica e financeira fica paralisada, o que afecta as propriedades dos Belgas na CADA.

Os novos proprietários passaram a controlar e a construir a Boa Entrada, continuando com a expansão do café. Estes proprietários decidem, em 1944, vender a propriedade. O Governo português publicou a venda da empresa e é comprada pelo Banco Espírito Santos e pela Editora Guedes de Portugal. A partir de 1949, tornam-se donos de toda a extensão agrícola da CADA e a produção de café em 1950 aumenta para sete mil e quinhentas toneladas.

5.2 O Município de Amboim

O Município de Amboim, cujo significado é "Paz" ou "tranquilidade", é limitado ao Norte pelo Município da Quilenda, a Leste pelo Município do Ebo, a Sul pelo Município da Conda, a Oeste pelos Municípios de Porto Amboim e Sumbe, destacando-se por ser o mais pequeno destes em termos de superfície, mas superando os seus vizinhos em termos demográficos. A Gabela, como sede do Município, situa-se entre os paralelos 10°15' e 14°22' de longitude Sul e Este respectivamente e a uma altitude de 1.054 metros do nível do mar. O Município possui duas Comunas oficiais, Gabela e Assango, e três Áreas Administrativas não oficiais, Salinas, Honga e Boa Entrada. Conta ainda com 210 aldeias oficiais, comportando 14 regedorias, das quais somente 8 existiam na era colonial, porquanto outras seis surgiram após a independência. A Gabela dista 75 km da Kibala, 90 km do Sumbe, 30 km da Kilenda, 40 Km da Conda, 63 km do Ebo e 150 km de Porto Amboim.

O município apresenta três possibilidades de acesso, sendo por via aérea com avionetas e helicópteros, vias rodoviárias e ferroviária, embora esta última se encontre actualmente fora de uso e num estado de degradação avançado. A cidade da Gabela é o local onde termina o caminho-de-ferro do Amboim. A Leste, o Município tem relevo nitidamente escarpado que para o interior se resolve num relevo acidentado de colinas e

vales alternantes, mas de cotas sempre mais elevadas ao seu rebordo superior havendo pontos montanhosos com cotas de 1550 m de altitude. A continuidade da escarpa só é interrompida pelos vales dos rios que a cortam de forma oblíqua com uma direcção Sul Este – Norte Oeste.

As formações graníticas são largamente dominantes. Na base da escarpa ocorrem rochas de metamorfismo acentuado do complexo gnaisso-migmatítico-granítico. Em relação a faixa sublitoral, que pertence as Cachoeiras, Zâmbia, Ichingo e Boa Viagem, as formações são cretácicas de calcários e grés calcários.

5.2.1 Superfície e demografia

Com uma superfície de 1.027 Km², Amboim é um Município cuja dinâmica de crescimento é grande devido principalmente a sua população de 63.000 famílias rurais e 208.000 habitantes, apresentando uma densidade populacional de 202,5 habitantes por quilómetro quadrado. O Município possui 210 Aldeias, 8 regedorias, 489 sobas, dos quais 35 séculos, 160 sobas e 272 sobas adjuntos.

Um crescimento regrado, partindo da população local, não teria permitido o alcance em poucos anos do actual número de habitantes devido principalmente a problemas ligados ao crescimento económico. No entretanto, a guerra trouxe para o Amboim populações de outros Municípios que, através das relações humanas, criou condições que permitiram o regresso das populações, no fim da guerra, deixando sinais visíveis em termos de mistura de raças e tribos, nas pessoas que passaram a engrossar os habitantes do Amboim. Desta feita, a população que em 1996/97 era de 150.000 habitantes, sendo 39.100 habitantes na Comuna do Assango e 110.900 habitantes da Comuna sede, sofreu um acréscimo de 1998 à 2003 tendo atingido os 208.000 habitantes (Miranda, 2010). Este crescimento surgiu principalmente na Comuna Sede Gabela onde se nota um aumento da extensão dos Bairros Suburbanos, o que ocasionou o acréscimo de mais 58.000 habitantes. O controlo estatístico de 1995/96 dava conta da existência de 64.000 habitantes, só na Gabela, o que significa que hoje deve contar com 104.000 habitantes aproximadamente e a Comuna com mais 18.000 habitantes (Miranda, 2010). O maior crescimento de habitantes no meio rural aconteceu na área das Salinas com maior crescimento dos Bairros. Esta situação é actual, havendo no entretanto, fruto do

aumento do número de famílias que passaram a praticar uma agricultura familiar, um aumento do número de famílias rurais que os registos actuais da agricultura apresentam.

O aumento do número de habitantes desenvolveu substancialmente a produção agrícola do Município tendo em conta que, cada uma das famílias sobrevive da sua produção quer em termos de receitas quer de consumo directo dos seus produtos. Contudo, diminuiu o espaço para o pasto livre dos animais, o que facilitou o surgimento do método de acorrentamento dos cabritos, tendo com isso diminuído a taxa de fecundação e também, o número de partos por ano. Com o aumento do número de habitantes, as necessidades de combustíveis tornaram-se maiores, tendo a lenha e o carvão vegetal se transformado nos produtos de maior consumo nesta categoria, levando ao corte de todo o tipo de árvores, com excepção das de menor densidade de madeira. Embora isto tenha permitido o aumento da produção de receitas pela população, acelerou também o consumo de árvores, via corte de lenha, para o consumo directo e para o carvão (Miranda, 2010).

5.2.3 Potencialidades

A actividade económica da região encontra-se muito dependente da exploração do café robusta, diferenciando-a das outras zonas agrícolas circundantes. A exploração do café robusta esteve, durante longas décadas, confinada às manchas de floresta densa húmida. Mais recentemente, os cafeeiros expandiram-se largamente pelas áreas de savana adjacente.

5.2.3.1 Edafo-climáticas

De acordo com Diniz (1973), o Município do Amboím encontra-se integrado na zona agrícola 18 (Libolo-Amboim). Esta região enquadra-se na zona de clima tropical com uma estação chuvosa de cerca de sete meses (Outubro a Abril), em que os valores da precipitação oscilam entre os 900 mm no sopé da escarpa e os 1000 mm na crista da mesma. A estação seca ou do cacimbo, com uma duração de cinco meses (Maio a Setembro), é o período fresco do ano. A estação seca caracteriza-se por um grau de insolação baixo, e por nevoeiros quase persistentes, com saturação em humidade durante a noite e a manhã. Os valores da temperatura média do ar são em toda área superior a 20°C, pelo que o clima se pode considerar como quente e uniforme, uma vez

que a amplitude térmica média não excede os 5°C. A humidade relativa média anual oscila entre 75 e 85%, estando os valores mais baixos relacionados as cotas mais elevadas, registando-se um mínimo em Julho e um máximo em Abril ou Novembro (Diniz, 1973; Neto *et al.*, 2009).

A actividade agrícola da região está ligada à exploração do café Robusta, em conjunto com as regiões do Libolo e Seles. O Robusta encontra-se não só nas manchas de floresta densa húmida, mas estende-se também às zonas savanóides limítrofes adjacentes, constituindo aquilo a que se chama, respectivamente “cafezal da mata” e “cafezal da savana”.

O Município está dividido em duas zonas agro-ecológicas distintas, sendo a primeira guineense que parte do litoral para a Gabela e a outra que parte da Gabela em direcção norte e leste do Município que é a zona zambeziaca.

A primeira zona que parte das Cachoeiras até as salinas é constituída por uma savana arbórea-arbustiva, variando em determinados lugares em graminosa-arbustiva e graminosa-arbustiva e arbórea com predomínio de gramíneas, *Hyparrhenia sp* (Capim elefante), *Dichrostachys sp* (Unha de gato), Acácia *welwitschii* (Pau ferro) e *Adansonia digitata* (Embondeiro).

Das Salinas, em direcção Leste, aparece a floresta densa húmida. A comunidade florestal primitiva só subsiste nalguns locais mais inacessíveis, uma vez que a exploração cafeeira conduziu à sua degradação progressiva, dela persistindo apenas aquelas espécies com importância no sombreamento do cafeeiro, destacando-se as albízias, boas sombreadoras.

A floresta densa húmida iniciando-se no norte de Angola, aparece também em Amboim, onde sofre algumas modificações fruto da altitude. Algumas das espécies arbóreas frequentes na floresta do Uíge, Bengo e Zaire não aparecem no Amboim. Na zona destacam-se espécies tais como *Piptadeniastrum africanum* (Nhengo), *Entandrophragma Angolense*, *Chlorophora Excelsa* (Moreira), *Picnathus angolensis*, *Celtis Mildbraedii*, *Maesopsis eminii* (Sana), *Albizzia gumífera* (Banzé), *Albizia glaberrima* (Banza), *Antiaris welwitschii* (Kilulu) e outras. Esta floresta é provida de uma biodiversidade bastante rica em termos de espécies medicinais, para madeira, hospedeiras de pragas e doenças, reguladoras das cadeias biológicas, comestíveis, proporcionadora de esconderijo para a fauna silvestre, fornecedora de evapo-

transpiração, reguladora da temperatura e do clima, preservadora das fontes de água, protectoras do solo, ou seja multifuncional, dando como resultado um clima agradável. Esta floresta deve ser protegida por todos, porque o seu desaparecimento afecta toda a região onde ela exerce a sua influência.

A relativa uniformidade do clima, aliada à identidade litológica, tendem a imprimir uma determinada zonalidade pedológica. Predominam solos de textura fina, notando-se também uma tendência para a ocorrência de solos espessos. Ainda fruto das condições climáticas, domina na génese do solo o processo da ferratização, o qual determina que a maior representação dos solos caiba aos solos Paraferalíticos, seguindo-se os Ferralíticos, os Litossolos e os solos Litólicos (Diniz, 1973).

No município distinguem-se três microclimas que são a savana guineana da faixa sublitoral, a floresta densa húmida poliestrada mesoplanáltica e a savana guineana – zambeziaca. A aptidão das culturas segue os microclimas existentes no Município, conferindo a cada zona as seguintes aptidões (Miranda, 2010):

a) Savana da faixa sublitoral.

É uma zona de transição onde a pluviosidade ocorre uma ou duas vezes por ano. Esta zona possui bons solos, com capacidade nutricional razoável capaz de permitir a obtenção de rendimentos favoráveis, embora se verifique que a distribuição dos rios não ocorreu de maneira perfeita ou equilibrada, estando muito próximos uns dos outros, favorecendo mais umas áreas que outras. Para as áreas mais desfavorecidas a irrigação requer investimentos sérios.

Esta zona abrange as áreas da Cachoeiras, Boa Viagem, Zâmbia, Kawá, Ichingo, Tapatá, Ilhas ao lado do rio Keve e a área que encerra a pequena cadeia de montanhas que parte das Cachoeiras até a Boa Viagem. Nesta zona podem ser cultivados citrinos, mangueiras, feijão, milho, soja, amendoim, banana, palmar, mandioca, batata rena, batata-doce, algodão, feijão macunde ou frade, hortícolas, mamão, sape sape, coqueiros, a criação de caprinos e ovinos e galináceos.

A fauna selvagem caracteriza-se pela presença de sexas, veados, pacaças, elefantes, crocodilos, pacas, cantapedras, galinhas do mato, perdizes, aves de rapina e outras aves diversas, ratos, rolas, sembo ou sengui, giboia, surucucu e outras serpentes, civeta, geneta e outros. Aqui, as densidades destes animais são maiores, fruto da sua posição geográfica.

b) Floresta densa húmida poliestrata guineana mesoplanáltica.

Abrange toda a extensão da floresta densa húmida que parte do Hengue, Kawa, Kuwa, Boa Viagem, Cungulu e Quilumbo, até ao Monte Estoril, Vunge, Hengue Imbundo, Quipindo, Gabela, Roça Alice, Quingumbe, Quipela, Catuta, Assango, Quipaxi, Saca e Humbi.

Fazem parte da fauna selvagem a sexa, veados, cantapedras, ratos monteiros, ratos diversos, macacos, Galago (*Bush Baby*), ratos esquilos, surucucu e outras serpentes, aves de rapina e outras aves diversas.

c) Savana guineana-zambeziaca.

Esta situa-se no espaço localizado entre as áreas do Hengue Imbundo, Hengue, Zunzua, Quipindo, Quingumbe, Candele, Nhuma, Sngué, Cacumbi, Quicunda, Mundunda, Gia, Honga Dondó, Honga Guembo, Honga Pundué, Quilemba, Lumbamba que são limites entre a floresta húmida e também entre os Municípios do Ebo e Kilenda, sendo a área localizada entre elas a área denominadas savana guineana-zambeziaca. A vegetação característica desta área é a grevélea, intercalada por algumas *Albizzia sp* (Banzé) e *Maesopsis eminii* (Sana).

Nesta área cultiva-se café, milho, feijão, amendoim, batata doce, batata rena, Taró (*Colocasia esculenta*), hortícolas, abacate, videiras, pereiras, mandioca, pessegueiro e palmar. Para o palmar, as áreas do Assango e Lapala constituem as suas zonas marginais.

Existe ainda a fauna doméstica constituída por galináceos, suínos caprinos, ovinos, e ainda animais de pequeno porte tais como coelhos e porcos da Índia.

A fauna selvagem é composta por veados, sexas, rato monteiro, ratos diversos, aves de menor porte, aves de rapina, répteis diversos e outros.

5.2.3.2 Recursos Hídricos.

As potencialidades hídricas são boas podendo o Município auto-abastecer-se de água devido à existência dos rios Chilo, Mazungue, Chissussé, Gila, Huia, Carlahongo e Keve. O rio Keve possui um grande caudal, podendo ser aproveitado para a irrigação quer por vias de bombagem quer de forma directa, através de canais de rega, quer ainda por gravidade partindo de fontes de água existentes nas montanhas tais como a

montanha da Calonga e também as quedas do Adão no rio Keve. Amboim é auto-suficiente em água, necessitando apenas de projectos concretos de uso e aproveitamento de água que podem gerar receitas para o Estado, mediante o aumento da produção agro-pecuária, o uso e aproveitamento de água bruta para irrigação e a água potável para o consumo humano, bem como para fins medicinais (Miranda 2010).

5.2.4 O sector agrícola.

O município de Amboim possui outras potencialidades que residem no facto de o seu clima proporcionar condições favoráveis para um cultivo diversificado incluindo algumas culturas mediterrâneas como é o caso da vinha, macieira, pereira e outras. Em termos de fruteiras, o município pode cultivar distintos tipos de fruteiras, desde que sejam irrigadas, e desta forma competir com outras províncias produtoras. Estas condições conjuntas permitem o surgimento de espaços de interesses para o público visitante gerando receitas (Miranda, 2010).

Tabela 5.1 Produção agrícola dos municípios da Província do Kuanza-Sul, em 2007

Municípios	Milho	Mandioca	Feijão	Amendoim	Batata -doce	Batata -rena	Banana	Abacaxi	Hortícolas
Sumbe	2122	8000	308	150	2192	306	191	0	298
Amboim	15480	21858	673	300	4072	3779	14685	2604	17523
Quilenda	15233	81284	4648	793	4924	1404	325	158	984
Porto Amboim	2558	640	290	0	3108	270	473	0	659
Libolo	4931	5281	1430	915	1850	537	187	180	202
Quibala	9240	96758	2800	740	3780	1056	775	5208	404
Seles	15844	47288	3718	1375	3130	963	2257	45	3563
Conda	17936	33740	2836	1663	1640	587	659	601	126
Cassongue	16124	1634	2145	1144	4470	2868	355	1350	492
Cela	23653	24500	2253	4265	7360	4848	681	6038	3660
Ebo	16720	51192	2860	1445	4620	1949	976	3720	2745
Mussende	7418	50837	1422	728	1880	612	244	135	240

Fonte: Adaptado pelo autor a partir do relatório agrícola de 2007 da província do Kuanza-Sul

Num município potencialmente agrícola, as culturas do café e palmar destacam-se como possíveis geradoras de recursos financeiros, quer para o Estado, quer para a população.

Apresenta ainda uma produção agrícola e pecuária, aceitável em relação ao mercado interno, em que se destaca a batata-rena, perdendo apenas para o município da Cela, relativamente à província do Kwanza-Sul (Relatório agrícola de 2007 dos Serviços províncias do Kuanza – Sul). Ainda segundo a mesma fonte, o Amboim é o maior produtor de banana da província, com 14.685 toneladas, secundado pelo município do Seles, com 2257 toneladas. É também o maior produtor de hortícolas, com 17523 toneladas (Tabela 5.1).

Quanto à pecuária (Tabela 5.2), o município de Amboim lidera na produção de ovinos com 31.960 Kg, seguido do município do Sumbe com 25260 Kg.

Tabela 5.2 Produção de animais do Município de Amboim, em 2007

Municípios	Bovinos	Suínos	Ovinos	Caprinos
Sumbe	116690	15900	25260	68110
Amboim	8720	7080	31960	32720
Quilenda	400	0	0	0
Porto Amboim	190853	27736	9660	53645
Libolo	3110	2550	2570	8740
Quibala	3330	1720	4400	9100
Seles	13804	7270	1370	18308
Conda	1240	1850	1659	16900
Cassongue	8640	2080	604	9380
Cela	16060	7520	2320	32880
Ebo	1420	2040	0	16560
Mussende	540	450	575	2410

Fonte: Adaptado pelo autor a partir do relatório agrícola de 2007 da província do Kuanza-Sul

De acordo com Miranda (2010), depois de 1997, o sistema agrário do Amboim, embora com uma estrutura consistente pelo facto de ser constituído por associações, pequenos produtores individuais, médios produtores e grandes produtores, apenas conseguiu manter actividade agrícola através das associações e dos pequenos produtores familiares. Estes conseguiram sustentar o mercado nacional até 2005, tendo Benguela como principal concorrente, mas de forma quantitativa a participação do Amboim foi maior. Hoje estes produtores familiares continuam a produzir para o mercado local e também para o nacional.

O produtor familiar típico vive da sua produção agrícola, procurando empenhadamente gerar receitas através da sua actividade na agricultura. Alguns deles, para além da actividade agrícola, têm ainda uma actividade comercial, possuindo uma barraca onde vendem os seus produtos no mercado local.

5.2.4.1 A produção de café em Amboim

Uma das dádivas da floresta, constituindo a maior riqueza por ela proporcionada, é o café Robusta do Amboim. Este café, descoberto por Couto em 1917 no Cungulo, possui qualidades especiais que a distanciam dos robustas normais pelo facto de ser suave, possuir menor percentagem de cafeína o que a aproxima do café arábica. Este robusta é dos poucos que surge numa altitude de 800 metros e que se estende por cerca de 1300 metros de altitude na área da Moma. A altitude influencia positivamente a qualidade deste café. Quando se provam diferentes cafés provenientes de diferentes altitudes, notam-se diferenças entre uma e outra. Enquanto nas altitudes mais baixas o café beneficia apenas da água da chuva como água de rega, nas altitudes mais elevadas o café é favorecido ainda pelo efeito eco-fisiológico do nevoeiro durante a época seca, pelo que consegue manter uma coloração mais esverdeada durante o período do cacimbo.

O café Robusta de Angola é famoso no mercado internacional, proporcionando uma bebida neutra e agradável, sem mostrar o típico sabor Robusta penetrante. É utilizado em misturas com o café arábica, concedendo à mistura um aroma forte e equilibrado.

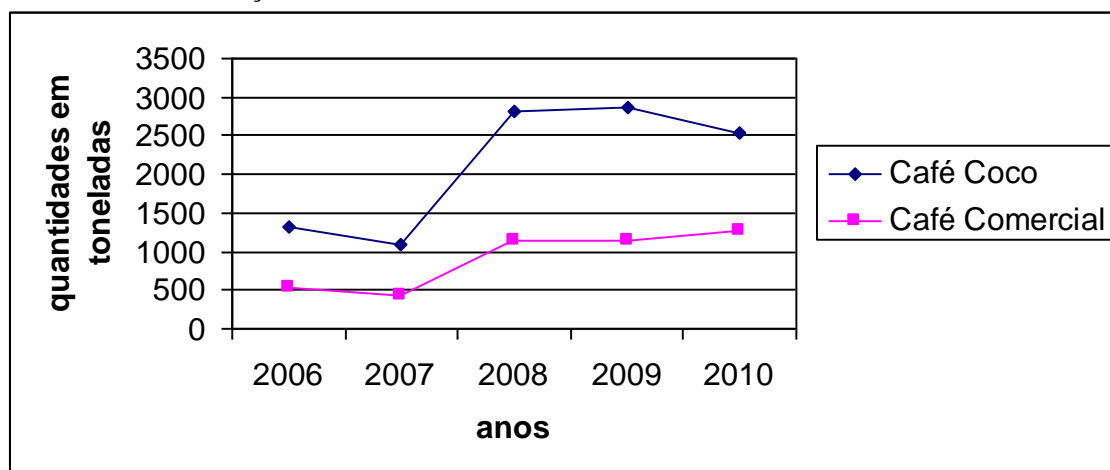
Sendo resistentes à ferrugem alaranjada, esses clones também eram muito produtivos e proporcionavam grãos de elevado tamanho (Gaspar e Monteiro, 2001).

Segundo o Jornal de Angola, edição de 15 de Janeiro de 2010, a espécie de café Robusta Amboim está sendo aproveitada para o projecto africano sobre produção de “Café Gourmet” (café especial), iniciado em 2010. A Organização Inter-Africana do Café está a cooperar com o INCA para determinar a forma como o projecto irá decorrer, já que ele terá lugar na República do Uganda.

A nível nacional e também das pessoas que não lidam com esta cultura, existe ainda pouca informação devido principalmente ao sistema de comercialização que não utiliza o marketing, não possibilitando a justa valorização deste produto. Actualmente, o nível de preços relacionados com o café moído é bastante satisfatório.

A produção de café Robusta Amboim tem sofrido, ultimamente, um ligeiro incremento, conforme o relatório anual de 2010 do Projecto Experimental de Reabilitação de Lavouras de Café Abandonadas em Pequenas Unidades de Produção Familiar em Angola (PERLCA), sendo a produção actual de aproximadamente 1.274 toneladas de café comercial. Em 2006, a produção de café comercial estava nas 529 toneladas, reduzindo-se no ano seguinte para 439. Em 2008, teve um crescimento considerável na ordem dos 157%, correspondendo a uma produção de 1.129 toneladas. No ano de 2009, a taxa de crescimento da produção foi bastante mais pequena relativamente ao período anterior, conforme ilustrado pelo gráfico 5.1., e a produção total foi de 1.150 toneladas.

Gráfico 5.1 Produção de café coco e comercial em Amboim de 2006-2010



Fonte: Relatório do PERLCA, 2010

O mesmo relatório mostra que a comercialização do café tem apresentado preços diferentes ao longo dos anos, quase sempre uma tendência ascendente.

Em 2009, o preço de café comercial foi de 1,45 USD/kg. Este valor deve-se apenas ao valor do câmbio entre o dólar e o Kwanza, mantendo-se a oferta de 2010 como sendo a mais alta pois, este atinge os 125,00Kz/kg, que no valor actual de câmbio significa 1,35 USD/kg. As senhoras que torram e moem o café pagam um preço mais alto, atingindo 1,41 USD/kg. Espera-se que com o aumento do número de comerciantes, o preço aumente nos próximos tempos tendo em conta a procura existente sobre o café Amboim pela sua qualidade comercial.

5.2.4.1.2 O Projecto Experimental de Reabilitação de Lavouras de Café Abandonadas (PERLCA)

No dia 4 de Maio de 2006, o governo angolano apresentou o projecto de produção de café, PERLCA, em Amboim, com um investimento na ordem dos 8,5 milhões de dólares americanos, cujo propósito era de relançar o sector do café em Angola. Este projecto previa o cultivo do café robusta numa área correspondente à 17.000 ha, onde as expectativas de produção estariam a volta de 4.0000 toneladas/ano.

As actividades tiveram início em 12 de Julho de 2006 com a instalação dos primeiros viveiros.

O PERLCA tem como objectivos principais os seguintes:

- a) Aumentar a produção, produtividade e melhoramento da qualidade do café na área e nos pais.
- b) Aumentar o preço do camponês/produtor.
- c) Fornecer serviços de extensão rural, facilidades de crédito e serviços de marketing aos pequenos produtores.
- d) Reassentar as famílias deslocadas e distribuir parcelas das fazendas cafeícolas abandonadas à estas famílias.
- e) Desenvolver capacidades técnicas do pessoal e instituições envolvidas no projecto para manter a sustentabilidade deste e outros projectos.

Segundo o INCA, em 2010, o financiamento foi assegurado pelo governo angolano com 3.781.488,00 dólares e pelo Fundo Comum para os Produtos de Base com 4.750.000,00 milhões de dólares, beneficiando cerca de 4.917 famílias. Estas famílias foram agrupadas em 101 associações e 13 cooperativas.

Até ao ano de 2010, foram cedidos créditos à produção no valor de 2,3 milhões de dólares, resultando com isto a produção de 7.186.175 mudas, aumentando a produção de café em cerca de 61.14% em 2008. Em 2009, a produção foi de 1150 toneladas e, em 2010, 1274 toneladas.

As produções no município sofreram um incremento devido ao impacto do PERLCA, com destaque dos médios produtores que aumentaram as suas intervenções nas

fazendas. Em função da quantidade de plantas instaladas prevê-se, até 2015, a produção de 5526,38 toneladas nas associações e cooperativas.

Capítulo 6 – Apresentação, análise e discussão dos resultados

Depois da aplicação dos instrumentos de recolha de dados, torna-se indispensável a apresentação e interpretação dos mesmos, de modo a tirar algumas conclusões, a partir do método estatístico (estatística descritiva) para uma melhor compreensão dos dados.

6.1 Breve Caracterização socioeconómica dos cafeicultores de Amboim

O Município possui cerca de 339 pequenas, médias e grandes propriedades agrícolas, sendo 234 no subplanalto da Gabela com 14.900 hectares e 105 na região das Salinas que abrange as áreas da Cawa, Bruuiri, Tapatá, Zâmbia, Calongueri, Tanque, Ichingo e Boa Viagem com uma área de mais de 12.000 hectares (Miranda, 2010).

Segundo o relatório PERLCA de 2010, existem 14 cooperativas de camponeses legalizadas e 170 associações de camponeses. As propriedades existentes em Salinas possuem uma área plana com capacidades para o cultivo da banana, manga, citrinos, milho, feijão, soja, palmar, coqueiro e hortícolas enquanto o subplanalto pode proporcionar o cultivo da batata-rena e hortícolas ao longo de todo o ano.

Para Knud (2006), citado por Mahinga (2011), na região do Amboim as famílias são constituídas em média por 6 membros, dos quais 3 membros são considerados activos e aptos para a produção de café e, nas temporadas de maior actividade cafeícola, há necessidade de mais 2 membros participarem na actividade, elementos estes que podem ser enquadrados ou com trabalho conjunto, envolvendo a família alargada; pais, irmãos, tios, primos, sobrinhos etc., ou com força de trabalho assalariada suplementar, que podem ser fixos ou diaristas.

A grande maioria dos chefes de exploração não desempenha qualquer tipo de actividade remunerada fora da unidade produtiva que cultiva (Chinga, 2006). Constatase que a população está numa faixa etária activa, pois maior parte dos agricultores se situa entre os 45 e 60 anos de idade (António, 2008).

As culturas predominantes na região são: o milho, o feijão, a mandioca, amendoim, tomate, a batata-doce, o palmar e as horticulturas. Estas culturas são especialmente utilizadas para o consumo familiar e, uma parte delas é levada ao mercado para a troca com outros produtos.

As quantidades comercializadas dependem das necessidades da família, da produção e da produtividade obtida.

O Quadro 6.1 ilustra as principais características dos sistemas de produção predominante na região por dimensão das propriedades agrícolas. É de realçar que à medida que a dimensão aumenta a tecnologia de produção é mais sofisticada, exige a incorporação de recursos comprados e de mão-de-obra assalariada.

Quadro 6.1 – Características dos sistemas de produção predominantes

Pequeno produtor	Médio produtor	Produtor Empresário
<ul style="list-style-type: none"> - Menos de 50 ha - Produção de subsistência, podendo haver pequenos excedentes - Tecnologia rudimentar - Instrumentos manuais - Sementes sem padrão técnico - Mão-de-Obra familiar - Baixíssima produtividade - Eventualmente utilizam outras matérias-primas (adubos) 	<ul style="list-style-type: none"> - De 50 a 250ha - Produção com excedente - Uso de pouca tecnologia - Uso de tracção animal e mecânica - Sementes preferencialmente melhoradas - Densidade de plantio adequada - Mão-de-Obra familiar ou assalariada - Utilizam matérias-primas (adubos) 	<ul style="list-style-type: none"> - Mais de 250 ha - Produção comercial - Usa várias tecnologias - Uso de sementes melhoradas - Densidade de plantio adequada - Mão-de-Obra assalariada - Utilizam sempre outras matérias – primas (adubos) - Inovação tecnológica constante

Fonte: Dados da pesquisa

6.2 A produção do café cereja

Utilizando a classificação do INCA, grandes empresas > 250ha, médias empresas 50 – 250ha, pequenas empresas 10 – 50ha e empresas familiares <10ha, os produtores de café inquiridos, estão distribuídos em três dessas classes de área total (Tabela 6.1), sendo que 23,5% têm área menor ou igual a 10 hectares, 58,8% estão entre 10 e 50 hectares e 17,6% têm área acima dos 50 hectares. As áreas médias das explorações em cada classe são de 7,5, 20,7 e 121,5 hectares, sendo que 63,3%, 49,3% e 24,1% desta área é ocupada com a cultura do café.

Tabela 6.1 Disposição dos produtores por classes de área total

Classes de área total (ha)	N	%	Área Média Total ha	Área Média de café ha
≤ 10	8	23,5	7,5	4,75
$>10 - \leq 50$	20	58,8	20,7	10,20
$>50 - \leq 250$	6	17,6	121,5	29,33
> 250	0	0	0	0
Total amostra	34	100	35,4	12,3

Em Amboim o café que se produz é totalmente orgânico⁷. O café orgânico possui qualidade de grãos similar ou superior ao café tradicional dependendo do tipo de adubos utilizados. O café orgânico possui maiores teores de açúcares totais e não utiliza fontes de nutrientes altamente solúveis, o que lhe garante elevada qualidade da bebida. A diferença mais marcante entre a cafeicultura orgânica e a convencional é a sua importância ecológica.

Relativamente ao número de anos de produção de café (Tabela 6.2), observou-se que 76,5% têm menos de 20 anos de trabalho como produtor de café, 14,7% estão entre 20 e 30 anos e 8,8% têm mais de 30 anos de trabalho como cafeicultor produtor. Pôde-se observar que os chefes de família, muitos deles com idade avançada, vão transmitindo suas experiências aos filhos e netos a fim de dar continuidade a esta actividade, pese embora, os mais jovens estejam a não optar por esta prática, preferindo em sua maioria, concluir o ciclo básico nas escolas da região e dar continuidade aos estudos em outros municípios ou províncias, descartando a actividade agrícola.

Tabela 6.2 Disposição por classes de anos de produção de café

Classes de anos de produção de café	N	%	Nº médio de anos
≤ 20	26	76,5	11,73
$>20 - \leq 30$	5	14,7	24,60
>30	3	8,8	46,00

Os produtores com mais anos de produção de café são as empresas familiares (≤ 10 hectares), com 22,6 anos como produtor de café, seguidos das grandes empresas com 19 anos (Tabela 6.3).

⁷ Café orgânico é aquele que é produzido sem adição de fertilizante químicos nem o uso de agrotóxicos.

Pode-se também notar que as empresas de descasque também produzem café, mas em escala reduzida. Os entrevistados E2 e E3 afirmaram ser intenção dos proprietários dos descasques aumentar a área de produção.

Tabela 6.3 Disposição por classes de área dos anos de produção de café, da produção de café, da expectativa de produção de café e da produtividade

Classes de área total (ha)	Média de anos de produção	Média da produção de café Kg	Média da expectativa de produção Kg	Produtividade Kg/ha
≤ 10	22,6	1550,0	2306,3	340
$>10 - \leq 50$	13,6	2135,0	2602,5	235
$>50 - \leq 250$	19,0	2816,7	3950,0	92
Total amostra	16,6	2117,6	2770,6	235

No concernente às classes de quantidade de café produzidas no último ano, a Tabela 6.4 indica que aproximadamente 41% dos agricultores produziram menos de 1000Kg e, 47,1% produziram entre 1000Kg a 4000Kg e 11,8% produziram mais de 4000Kg. As empresas familiares a produzem em média 1550 kg, as pequenas empresas 2135 kg e as médias 2817 kg de café (Tabela 6.3).

Tabela 6.4 Classes de quantidades produzidas no último ano

Classes de produção (Kg)	N	%	Produção Total Média (Kg)
≤ 1000	14	41,2	721,4
$>1000 - \leq 4000$	16	47,1	2400,0
>4000	4	11,8	5875,0

Quanto às expectativas de produção para o ano de 2010 (Tabela 6.5), 26% esperam produzir não mais do que 1000Kg, 50% entre 1000Kg e 4000Kg e 23,5% esperam produzir acima de 4000Kg. Como se pode notar os agricultores esperam aumentar a produção, isto graças ao PERLCA, que tem ajudado muitos agricultores a recuperar as áreas abandonadas, expandindo a cultura no município. As empresas familiares têm uma expectativa de aumentar a produção em 48,8%, os pequenos produtores em 21,9% e os médios produtores em 40,2% (Tabela 6.3). A produtividade por ha diminui com a dimensão das explorações, apresentando as médias explorações uma produtividade de cerca de 40% da produtividade da amostra.

Tabela 6.5 Disposição das classes de expectativa de produção

Classes de expectativa de produção	N	%
≤ 1000	9	26,5
$>1000 \leq 4000$	17	50,0
>4000	8	23,5

Os produtores inquiridos têm o café como uma das principais culturas. Segundo a Tabela 6.6, o milho, o feijão, a mandioca, o tomate e a banana fazem parte das culturas que mantêm financeiramente as propriedades, destacando-se a banana e o milho com 76,5% e 67,6%, respectivamente, como as mais produzidas. Estas culturas desempenham um papel importante pois, segundo os inquiridos, são elas que em muitos casos sustentam os custos de produção do café.

“ Em Amboim a produção do café está a 3% (quantidade produzida de café em 2010/quantidade de todas as culturas no mesmo ano) relativamente a outras culturas. O motivo reside no facto de que o produtor dando atenção às múltiplas culturas, reduz o tempo de dedicação regular ao café, motivo este que pode influenciar nos rendimentos das plantas devido à redução dos procedimentos de manutenção “ (E1)

Para além das culturas descritas acima, os produtores destacaram outras como o palmar, as hortícolas, o amendoim e a batata-doce. Uma das principais funções destas culturas, para além de outras, é a de sustentar os custos de produção do café no período de instalação das plantas, já que elas só começam a produzir após 3 anos.

As empresas familiares apresentam uma menor diversificação cultural que as pequenas e médias explorações, já que as diferentes culturas estão presentes numa percentagem menor.

Tabela 6.6 Percentagem dos agricultores que produzem as principais culturas por classes de área

Classes de área	Com milho	Com mandioca	Com feijão	Com tomate	Com banana
≤ 10	62,5	50,0	50,0	37,5	62,5
$>10 - \leq 50$	70,0	50,0	60,0	45,0	80,0
$>50 - \leq 250$	66,7	83,3	100,0	66,7	83,3
Total amostra	67,6	55,9	64,7	47,1	76,5

A variedade café robusta é a mais plantada na região. Conforme ilustra a Tabela 6.7, 88,2% dos produtores afirmaram produzir apenas o café robusta, sendo que apenas um deles produz somente arábica e 8,8% produz as duas espécies.

Tabela 6.7 Espécies de café produzidos

Espécies de café	N	%
Arábica	1	2,9
Robusta	30	88,2
Ambas	3	8,8

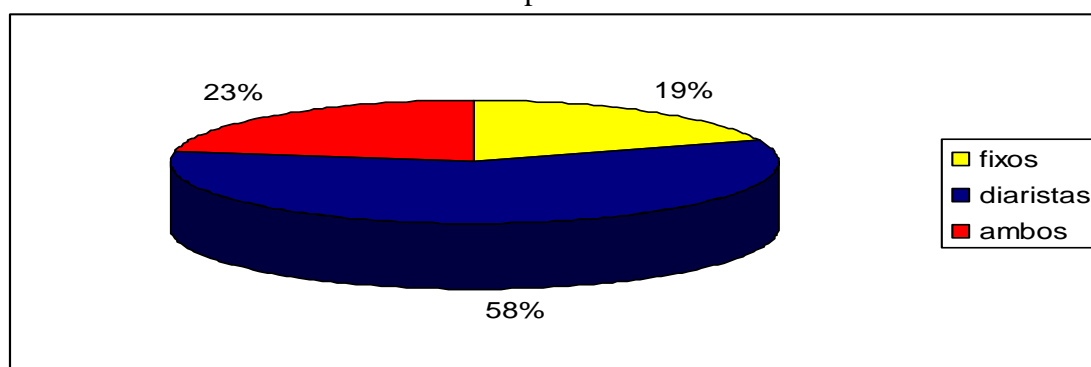
A Tabela 6.8 mostra que a mão-de-obra na produção do café é, na sua maioria familiar incluindo o próprio dono, 50% dos produtores inquiridos. Isto deve-se aos poucos recursos para pagar os diaristas que, em média cobram 150Kz por dia para ajudar nos processos de produção e manutenção do cafezal, obrigando-os a recorrer as esposas, filhos, sobrinhos e outros familiares. Analisando por classes de área, verificamos que somente uma das explorações familiares contrata empregados.

Podemos notar que apenas 8,8% trabalha só com empregados que podem fixos ou diaristas. Dos que trabalham com empregados, 44,1%, destes 58% funcionam com diaristas, também chamados de biscateiros, 19% trabalhadores fixos e 23% funcionam com diaristas e fixos (Gráfico 6.1). Para muitos produtores, contratar diaristas envolve menos custo, comparativamente aos fixos, porque os diaristas trabalham somente em épocas específicas do ano evitando, deste modo, assalaria-los todos os meses. A falta de mão-de-obra tem inibido os produtores de alargarem as áreas de café, incidindo assim na baixa produtividade do município.

Tabela 6.8 Mão-de-obra utilizada

	N	%
O próprio	1	2,9
Familiares	1	2,9
Empregados	3	8,8
O próprio e empregados	5	14,7
O próprio e familiares	17	50,0
Familiares e empregados	7	20,6

Gráfico 6.1 Tipos de funcionários



Um aspecto importante, é o facto de que 88% dos produtores afirmarem que existem parcelas de café sem produção (Gráfico 6.2). Para estes produtores os factores que levam a este desperdício, segundo a Tabela 6.9 destacam-se: a plantação de novas culturas, 10%, a falta de condições financeiras 66,7 %, as pragas 3,3% e replantação do café 20%.

Gráfico 6.2 Agricultores com área de café sem produção

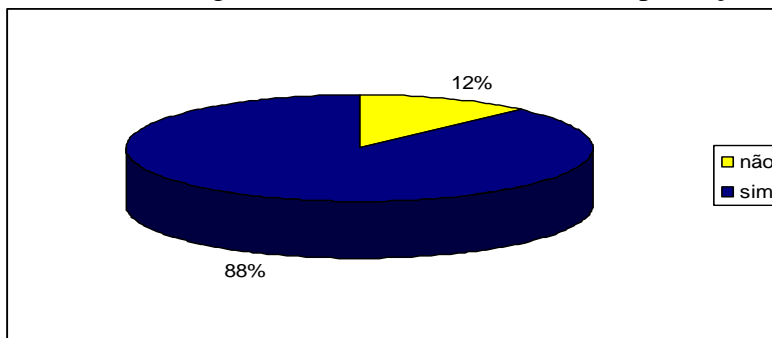
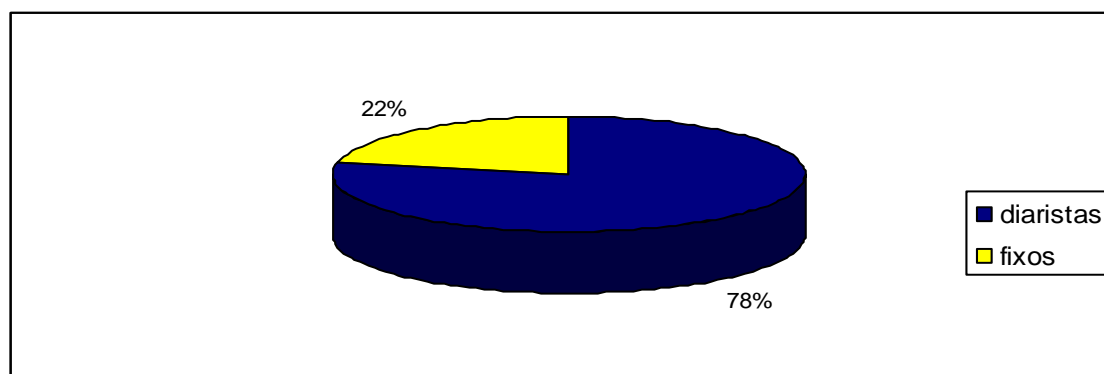


Tabela 6.9 Motivos de não plantação de café em algumas parcelas

	N	%
Plantação de novas culturas	3	10
Falta de condições financeiras	20	66,7
Pragas	1	3,3
Replantação	6	20

Relativamente à colheita do café (Gráfico 6.3), os diaristas são utilizados em maior escala, 78%, em comparação aos funcionários fixos, 22%. Neste período a mão-de-obra é fundamental devido às grandes extensões de hectares de cafezal, visto que os familiares são insuficientes para realizar esta tarefa em tempo oportuno.

Gráfico 6.3 Funcionários da colheita



Raros são os casos em que, presentemente, se faz recurso a força de trabalho assalariada eventual (diarista). Essa era uma situação muito comum no tempo em que o café era uma cultura rica. Hoje o assalariamento pode ocorrer quando o proprietário da unidade possui lavras de dimensão superior à média. A força de trabalho familiar é complementada, em circunstâncias como a monda ou a colheita, através do recurso a sistemas de inter-ajuda retribuída com reciprocidade em trabalho.

Relativamente à intenção de alterar a área de cultivo (Tabela 6.10), 67,6% dos produtores afirmaram estarem dispostos a aumentar a área de produção, pois como já vimos anteriormente, a maior parte dos produtores têm parcelas que não estão a produzir por motivos financeiros. Existem produtores (14,7%) que pretendem manter a área inalterável, aumentando a produção através dos procedimentos culturais como a poda, 5% dos produtores (empresas familiares e pequenas) pretende diminuir a área plantando novas culturas e 11,8% encontram-se indecisos entre manter ou aumentar.

Tabela 6.10 Intenção de alterar a área de produção

	N	%
Manter	5	14,7
Aumentar	23	67,6
Diminuir	2	5,9
Manter ou aumentar	4	11,8

Quanto aos procedimentos utilizados na produção do café, podemos observar que todos os produtores praticam a poda, já que ela é uma técnica que aumenta os rendimentos do café na planta (Tabela 6.11). Segundo Miranda (2011), os estudos realizados pelo INCA regional em seis associações, mostraram que com a poda os rendimentos por planta em média melhoram 36,63% (o aumento de bagos que a planta obtém se ela for podada, em relação a que não sofre a poda). É uma prática muito incentivada pelo INCA, por meio de palestras, através dos brigadistas que se deslocam às fazendas a fim de expandir este procedimento a todos os produtores. A monda manual é praticada por 64,7% dos inquiridos, maioritariamente nas empresas familiares e pequenas. Quanto a adubação, apenas 5,9% dos produtores fazem esta prática, evidenciando, neste caso que o café na região é maioritariamente orgânico. Os tratamentos sanitários são praticados por 41,2% dos produtores, maioritariamente nas empresas familiares.

Tabela 6.11 Procedimentos utilizados pelos agricultores na produção do café, % de agricultores por classes de área

Classes de área	Poda	Monda	Adubação	Tratamentos sanitários
≤10	100,0	62,5	0,0	62,5
>10 - ≤ 50	100,0	75,0	5,0	35,0
>50 - ≤ 250	100,0	33,3	16,7	33,3
Total amostra	100,0	64,7	5,9	41,2

As maiores dificuldades citadas pelos cafeicultores quanto à produção (Tabela 6.12), 20,6% responderam que está nos procedimentos culturais e no transporte, 26,5% afirmaram que os problemas estão ligados à falta de mão-de-obra e ao custo da matéria-prima, 52,9% afirmam que está na falta de recursos financeiros.

Tabela 6.12 Dificuldades na produção

	N	%
Monda, colheita, poda e transporte da produção	7	20,6
Falta de mão-de-obra	9	26,5
Recursos financeiros	18	52,9

O capital ainda é necessário para financiar as actividades no sector do café, por meio de investimentos e essencialmente agro-químicos e matéria-prima. As operações agrícolas rotineiras como, capina ou poda, não pode ser realizado regularmente e a produção de muitas plantações em grande escala não pode ser colhido, devido à falta de fundos para pagar o trabalho necessário.

Uma realidade que se notou no local, é que são extremamente reduzidos os equipamentos e instrumentos de trabalho das unidades de produção familiares. Na grande maioria dos casos, reduzem-se a enxadas e catanas, mas mesmo assim há uma enorme carência desse material e, sobretudo, de limas, que podem, por vezes, ser comprados nos mercados.

Para melhorar a produção, os produtores (Tabela 6.13), sugerem a manutenção, que consiste, em geral, na poda e na monda (63,6%), a compra de matéria-prima (3%), contratação de mais diaristas (12,1%) e 21,2% a plantação de novas culturas.

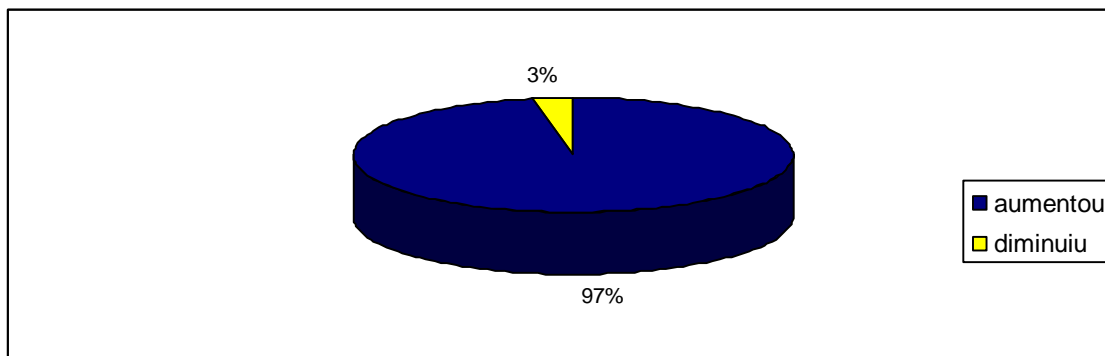
Tabela 6.13 Actividades para melhorar a produção

	N	%
Compra de matéria-prima	1	3,0
Contratação de mais diaristas	4	12,1
Manutenção do cafeeiro	20	63,6
Plantação de outras culturas	6	21,2

6.3. Custos de produção do café cereja e café coco

Quanto à variação do custo de produção de café por hectare (Gráfico 6.4), 97% dos produtores afirmaram que os custos aumentaram ao longo do tempo, e apenas 3% afirmaram que os custos diminuíram.

Gráfico 6.4 Variação do custo de produção de café nos últimos anos



Todos os produtores foram unânimes em afirmar que a mão-de-obra é o factor que tem maior peso no custo de produção, sendo este um factor que os motiva a recorrerem à mão-de-obra familiar.

Os custos de produção são medidas monetárias ligadas às actividades produtivas, constituindo informações financeiras indispensáveis para a avaliação do desempenho do negócio do café (Costa, 2006).

Quando se calcula o custo de produção de café, o produtor identifica as razões da viabilidade ou inviabilidade do negócio, o que motiva a tomar decisões mais correctas acerca do desempenho da produção. Para se realizar o cálculo do custo de produção, é fundamental fazer um levantamento de forma detalhada de todas as empreitadas que estão ligadas à actividade económica em questão. O custo de produção é um importante indicador para que o produtor possa deduzir sobre a competitividade de seu processo produtivo.

Para o nosso caso, calculamos os custos de produção de café desde a produção de mudas até à colheita do café cereja, e depois até à obtenção do café coco. Os custos fixos são na totalidade correspondentes aos custos de instalação e os custos variáveis são iguais aos custos de manutenção e de colheita e de transformação (Tabela 6.14). Os custos de produção de uma planta de café em 2009 apresentados na Tabela 6.14,

mostram que os custos fixos para a produção de uma planta de café estiveram avaliados em 0,023 USD (2,07% do custo total) e os custos variáveis de produção de café cereja estiveram na ordem dos 0,408USD representando 36,79% do custo total de produção de café coco, ou 94,67% do custo total de produção de café cereja. O custo total de produção de café cereja é de cerca de 0,431 USD, o que equivale a dizer que para produzir 1ha de café, com uma densidade de 2500 plantas, desde a produção de mudas até a colheita, são necessários 1076,566 USD. O custo de transformação em coco para 1 hectare corresponde a 1693,71 USD, o que representa 61% do custo total.

Tabela 6.14 Custos médios por planta de café cereja e de café coco em 2009 (USD)

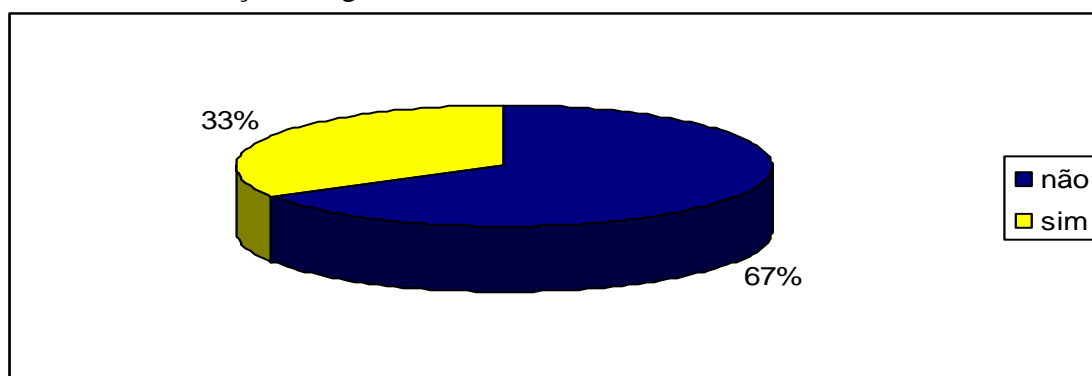
Custos Fixos		
	Valor Médio/ano	% dos CT
Uso de instrumentos agrícolas	0,001	0,053
Plantação	0,001	0,131
Transporte e distribuição de plantas	0,001	0,105
Coveamento	0,003	0,262
Produção de mudas	0,017	1,517
CFT1 - Custos de instalação por planta	0,023	2,069
CFT - Custos Fixos por planta	0,023	2,069
Custos Variáveis		
Poda	0	0,000
Combate às lagartas	0	0,000
Combate à broca	0	0,000
Empalhamento	0	0,000
Terraços individuais	0	0,000
Esladramento ou desfilha	0	0,000
Capina (Monda)	0,372	33,575
CVT1 - Custos de manutenção por planta	0,372	33,575
Colheita	0,036	3,217
CVT2 - Custos de colheita por planta	0,036	3,217
CVT - Custos Variáveis por planta	0,408	36,793
CT - Custos Totais cereja por planta	0,431	38,861
café coco/planta		
Secagem	0,267	24,134
Embalagem	0,053	4,826
Ensacagem	0,178	16,089
Estiva e armazenamento	0,178	16,089
CVT3 – Custos de transformação em coco	0,677	61,139
CT - Custos Totais coco por planta	1,108	100

Fonte: Adaptado pelo autor a partir dos dados dos relatórios do PERLCA 2009 e 2010

6.4. Transformação do café

A separação dos grãos com diferentes graus de maturação (Gráfico 6.5) é uma actividade pouco realizada, apenas 33% dos produtores responderam que o praticam, sendo que 67% não o fazem, impossibilitando, neste caso, a classificação do café em lotes.

Gráfico 6.5 Selecção dos grãos



No município de Amboim, todos os produtores tratam o café por via seca, sendo uma via mais económica, e foi confirmado no questionário pois os 34 produtores afirmaram que praticam somente esta via. A via húmida é muito dispendiosa, exigindo maquinaria e mão-de-obra especializada. A secagem do café é feita por secador solar.

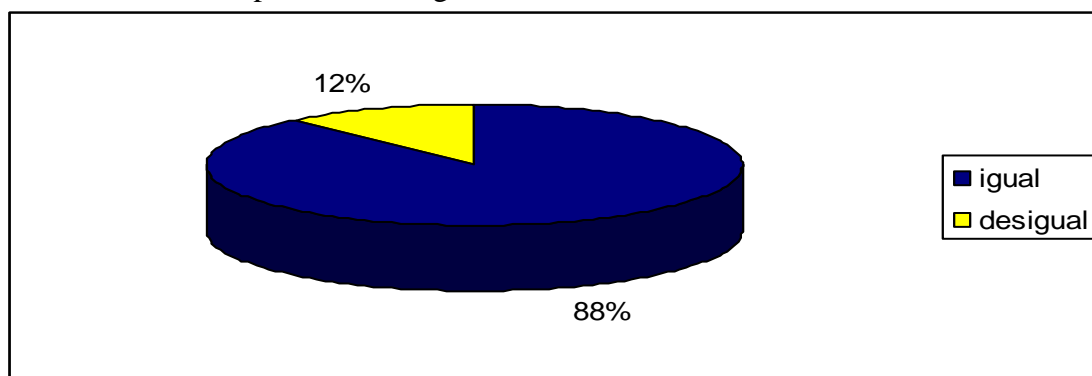
Relativamente aos procedimentos após colheita (Tabela 6.15), foi observado que 32,4% dos produtores praticam em simultâneo a secagem, o descasque e armazenamento, 23,5% praticam a secagem e descasque, 14,7% secagem e armazenamento, 11,8% descasque e armazenamento, 11,8% somente a secagem, 2,9% o descasque. Por exemplo, o descasque com maior capacidade tem uma máquina de processamento de café na ordem de 3 toneladas/dia.

Tabela 6.15 Combinações dos procedimentos após colheita

	N	%
Secagem	4	11,8
Descasque	1	2,9
Secagem e descasque	9	26,5
Secagem, descasque e armazenamento	11	32,4
Secagem e armazenamento	5	14,7
Descasque e armazenamento	4	11,8

A maior parte dos produtores, 88%, afirmaram processar os grãos de forma igual e 12% de forma desigual, ou seja os primeiros não distinguem grau de maturação, tamanho e estado físico do grão ou impurezas, enquanto para os segundos pelo menos um dos parâmetros descritos é considerado.

Gráfico 6.6 Como processam os grãos



Dificuldades sentidas na transformação

Muitos agricultores possuem terreiros em mau estado de conservação e, para outros os terreiros não se encontram cimentados e susceptíveis a muitas impurezas.

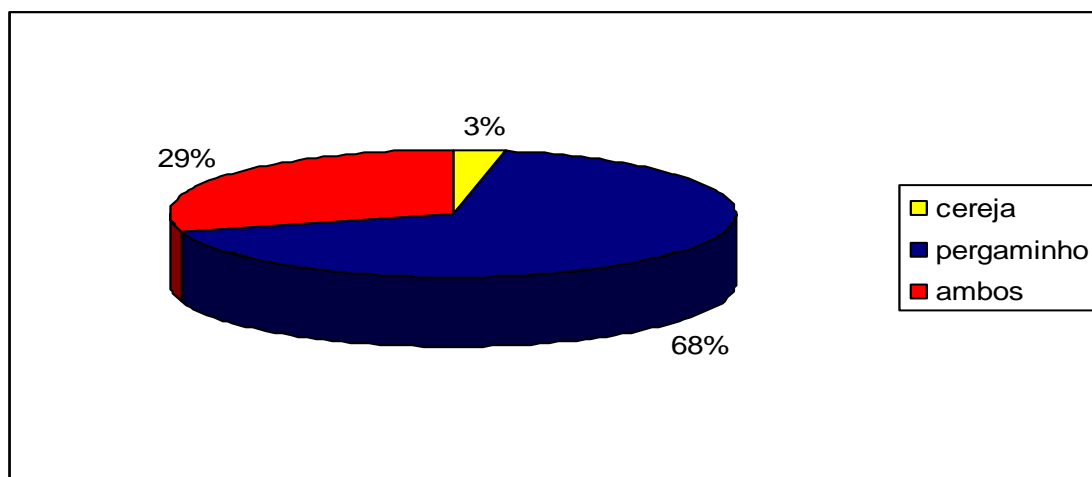
Dos problemas ligados a transformação industrial do café, os processadores E2 e E3 afirmaram que estão no escoamento do café (transporte), na compra do café em lugares recônditos, avarias, e aquisição de peças de reposição para as máquinas. Para além disso, as máquinas processadoras vindas em sua maioria do Brasil, não são manuseadas por técnicos especializados. A formação é transmitida pela experiência de funcionários mais antigos. A falta de formação especializada impossibilita-os de lidar com avarias a grande escala provocando muitas vezes paragens por longos períodos até que a situação se restabeleça.

6.4 Comercialização

No que diz respeito à forma de venda do café (Gráfico 6.7), 68% dos produtores vendem, unicamente, café coco, 3% vendem somente cereja e 29% responderam que vendem as duas formas. Nos pequenos e médios produtores domina a venda em coco enquanto nos familiares domina a venda de ambos (cereja e coco). Maior parte destes agricultores já possuem em suas fazendas terreiros preparados para a secagem natural

do café após a colheita, visto que os processadores, preferem compra-los em coco diminuindo, neste caso, o custo de transformação.

Gráfico 6.7 Forma como vende o café



Um facto constatado no campo de estudo é relativamente as más condições que muitos terreiros apresentam, sendo alguns deles em terreno não plano e além disso sem estarem cimentados o que influencia os estágios de secagem, pois, a mesma passa a ser não uniforme.

Relativamente a forma como o café é vendido (Tabela 6.16), dos que vendem o café cereja, 33,3% vendem a intermediários, 50,0% à processadores e 16,7% a ambos. Neste caso, existem alguns torrefadores que adquirem o café neste estado, com o propósito de eles mesmos fazerem a secagem. É uma via seguida por muitos agricultores familiares. No caso do café coco (Tabela 6.17), 67,7% vendem a intermediários, 25,8 % a processadores e 6,5% a intermediário, processador e exportadores. Em todas as classes de área dominam também os intermediários. Deste modo, o cafeicultor perde a visão do fluxo dentro da cadeia produtiva. Um dos grandes problemas do INCA de Amboim, está no controlo efectivo das transacções comerciais dos produtores com os intermediários, que em muitos casos não são informados, dificultando o levantamento do total de café vendido.

“... os pequenos produtores não têm o hábito de informar sobre as quantidades de produção e de venda e para além disso procuram intermediários desconhecidos para venderem o seu café” E1.

Os processadores E2 e E3 afirmaram que compram o café robusta e arábica, tanto em cereja como em coco, pois os mesmos já possuem terreiros preparados para a secagem. No caso do café coco, antes deve ser feito uma avaliação da forma como se apresenta pelo facto existirem agricultores que fazem a secagem em terreiros inapropriados (não cimentado ou degradado) e apresentam-se com muitas impurezas como bocados de terra, paus e pedras.

Os mesmos também afirmaram que o destino do café comercial é o mercado de Luanda e em particular E2, o café moído é comercializado localmente e em outros pontos do país.

Tabela 6.16 Destino da venda do café coco

	N	%
Intermediário	21	67,7
Processador	8	25,8
Intermediário, processador e exportador	2	6,5

Tabela 6.17 Destino da venda do café cereja

	N	%
Intermediário	4	33,3
Processador	6	50,0
Ambos	2	16,7

Quanto aos factores que determinam o preço do café (Tabela 6.18), 20,6% afirmaram que depende da qualidade de secagem, 76,5% responderam que depende da qualidade do café e 2,9% afirmaram que sujeitam-se ao mercado rural.

E3 afirmou que: “ nós pagamos o café de acordo com a qualidade em que se apresenta depois da secagem. Num saco de 70kg, são descontados 2kg equivalentes as impurezas que o café transporta”

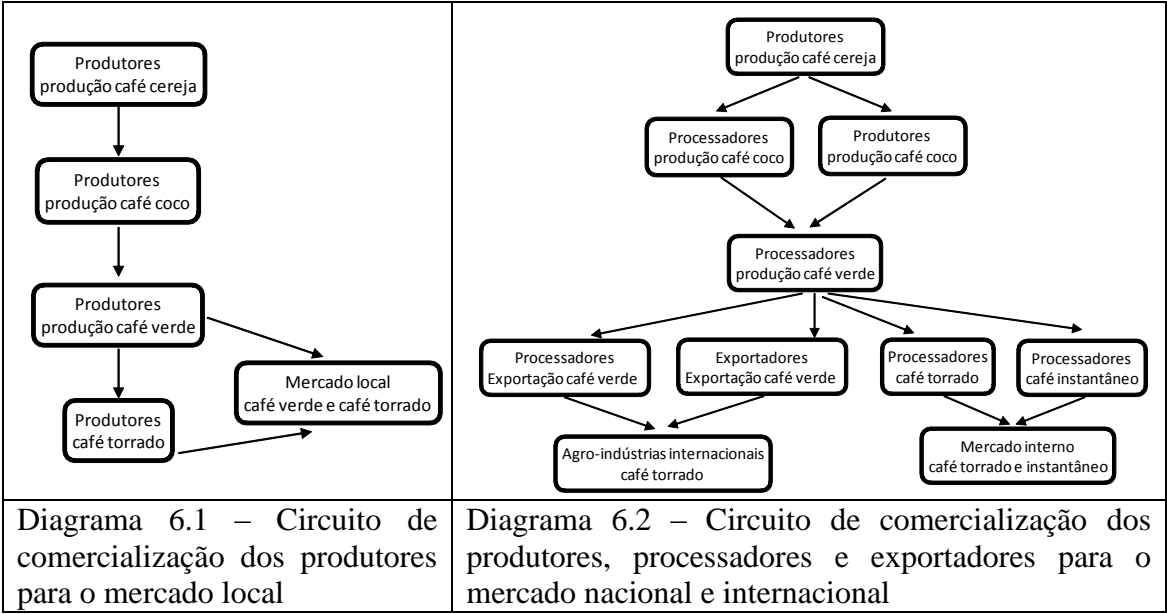
Tabela 6.18 Factores determinantes do preço

	N	%
Qualidade de secagem	7	20,6
Qualidade do café	26	76,5
Mercado rural	1	2,9

Fonte: Elaborado pelo autor a partir dos dados da pesquisa

O circuito de comercialização é um agregado de estágios sucessivos, ao longo do qual o produto sofre transformações, até a formação de um produto final e sua respectiva

colocação no mercado. É, portanto, um conjunto envolvente de agentes económicos ligados à produção, distribuição e consumo de determinado bem ou serviço, e as relações que se estabelecem entre eles. No caso em apreço, estabelecemos no diagrama 6.1 o circuito de comercialização dos produtores que estão somente no mercado local e no diagrama 6.2 os circuitos de comercialização dos produtores, processadores e exportadores que se posicionam no mercado nacional e internacional.



O circuito de comercialização de café em Amboim, começa com a produção de café cereja pelos produtores em suas propriedades, seguindo-se a colheita. O café é posto nos terreiros para a secagem, afim de, logo após esta fase serem vendidos aos processadores para o seu respectivo descasque. Há agricultores que dispensam a secagem e vendem-no em forma de cereja aos processadores, que na sua maioria dos casos já possuem terreiros para esta actividade ou também são produtores de café cereja. O preço do café coco em 2010 estava avaliado em 0.54 USD/kg e o café comercial ou verde estava orçado em 1.45 USD/kg.

O café coco é posteriormente levado as máquinas de descasque onde é transformado em café comercial, este por sua vez é armazenado em sacos de 60Kg até atingir uma quantidade desejada para ser transportado em mercados externos, como por exemplo o de Luanda, onde o café recebe o beneficiamento.

Segundo o Relatório do PERLCA, 2010, existem actualmente 8 comerciantes em Amboim, sendo que um deles desempenha também o papel de exportador e também há

esforços no sentido de envolverem as cooperativas no processo de comercialização. Após o beneficiamento uma parte é exportada para países como Portugal e Espanha. Outra parte é torrada e embalada em empresa destinadas para tal, em que maior parte se encontra concentrada em Luanda. Estas empresas fazem a distribuição em cafés, supermercados, lojas etc., para o respectivo consumo.

Em Amboim existe uma empresa que faz o descasque, a torra e transformam em café instantâneo para comercializar no mercado interno e externo. Para além desta empresa, algumas pessoas a torram e moem o café, de forma tradicional para vender no mercado local.

As dificuldades na comercialização do café (Tabela 6.19) são a falta de transporte e o preço baixo, destacam-se com 38,2% e 35,3%, respectivamente, 14,7% afirmaram que os problemas estão ligados à falta de compradores e 2,9% responderam que está na qualidade do café.

Tabela 6.19 Principais problemas na comercialização

	N	%
Falta de transporte	13	38,2
Falta de compradores	5	14,7
Preço baixo	12	35,3
Qualidade do café	4	11,8

“... o kilograma de café coco está a 63Kz(0.73USD), equivalendo a 45% de café comercial, cujo preço na região varia entre 100Kz a 141Kz (1.16USD a 1.63USD)” E1.

A maioria dos agricultores, 91,2%, não certifica o café que produz.

Apesar das recentes melhorias e a descida da inflação, o sistema bancário ainda é avesso ao risco, especialmente em áreas rurais e os agricultores tendem a usar o café como uma conta de poupança. Normalmente, eles só vendem parte da sua produção imediatamente após a colheita e mantêm o resto em stock para vendê-lo sempre que necessário.

Muitas vezes, o café é trocado por matéria-prima agrícola, como ferramentas agrícolas básicas, bem como bens alimentares. Este sistema é utilizado por intermediários para pré-financiamento da colheita do café.

A nível institucional, E1 afirmou que o INCA local debate-se com variados problemas:

“ ..os problemas gerais do INCA são: a idade avançada dos técnicos, que estão com

idade superior a 50 anos, a falta de assistência aos meios de transporte dos técnicos e a falta de condições de trabalho de moradias para os funcionários e também problemas genéticos das plantas. Para além disso, o número de brigadistas é insuficiente para atender todos os agricultores de Amboim”.

6.5 Análise SWOT

O termo SWOT é formado a partir da conjugação das iniciais das palavras *Strengths* (forças), *Weaknesses* (fraquezas), *Opportunities* (oportunidades) e *Threats* (ameaças). A análise SWOT corresponde à identificação por parte de uma organização e de forma integrada dos principais aspectos que caracterizam a sua posição estratégica num determinado momento.

Esta análise foi realizada a partir dos questionários e das entrevistas realizadas à funcionários do INCA, antigos camponeses/produtores e gerentes de empresas de processamento de café.

Quadro 6.2 Análise SWOT do mercado de café de Amboim

Pontos Fortes	Pontos fracos
A variedade café Amboim As campanhas de formação contínua dos produtores As condições do clima e solo O café orgânico	A não classificação do café As plantas de café com idade avançada Os recursos tecnológicos escassos Os baixos volumes de produção
Oportunidades	Ameaças
Financiamento aos produtores Formação de parcerias na transformação do café Aparecimento de novos comerciantes Revitalização das brigadas técnicas do INCA	Falta de estruturas para o beneficiamento do café Expansão de outras culturas em detrimento do café Mão-de-obra escassa Venda de café a intermediários desconhecidos Preço baixo em relação ao mercado internacional. Falta de Marketing

Fonte: Elaborado pelo autor a partir dos dados da pesquisa

Como pontos fortes encontramos a variedade do café Robusta Amboim, por ser famoso em alguns mercados, particularmente da Europa, as campanhas de treinamento aos produtores cujo gestor é o INCA, as condições do clima e do solo que, como foram

apresentados na caracterização do município, são propícias para o desenvolvimento da cultura e a produção café orgânico que é viável a ecologia e também a saúde humana.

Quanto aos pontos fracos, destacam-se a não classificação do café em lotes que pode influenciar na qualidade do produto final, a idade avançada de muitos cafezais, pois segundo os entrevistados, alguns têm mais de 50 anos e continuam a fazer parte das plantas no activo provocando, deste modo, baixos rendimentos. Os recursos tecnológicos são em muitos casos tradicionais. A colheita é feita totalmente de forma manual porque o terreno é muito acidentado, impossibilitando a entrada de maquinaria.

O processo de secagem é totalmente por via natural (via solar) e, no caso da torra, muitos utilizam equipamentos rudimentares onde o controle da mesma é feito a partir da experiência ao longo dos anos. O baixo volume de produção é outro ponto fraco. Um dos motivos desta baixa produtividade está na falta de dedicação da população relativamente ao café. Outro factor também, está relacionado com não especialização de uma só cultura. Praticando outras culturas que geram rendimentos a curto prazo, os produtores deixam de se dedicar de forma integral a cultura do café, o que pode influenciar nos rendimentos ao longo do tempo.

Relativamente as oportunidades, encontramos o financiamento aos produtores, a formação de parcerias para prestação de serviços na transformação do café a nível regional, com objectivo de tornar o mercado mais competitivo, a abertura a novos comerciantes e a revitalização das brigadas técnicas do INCA, isto é, o recrutamento de novos membros com formação especializada.

Quanto às ameaças podemos destacar, falta de estruturas de beneficiamento do café é outro ponto fraco, por existirem poucas no local, obrigando os intermediários a transferirem o café a outros mercados, a expansão de outras culturas que vão reduzindo as áreas de café para muitos produtores, a falta de mão-de-obra, principalmente na colheita, a venda de café a intermediários legalizados desconhecidos pois muitos produtores não informam as cooperativas e associações o destino do café, o baixo preço em comparação com o mercado internacional e, por fim a falta de promoção do café em mercados externos.

Conclusões

O município de Amboim é potencialmente rico em condições edafo-climáticas propícias para o cultivo do café. Actualmente, o objectivo do Governo Provincial é de relançar a cafeicultura, com o intuito de alcançar maiores produções de café que apontem para um desenvolvimento económico e sustentado do país, o melhoramento da qualidade de vida dos produtores e das suas famílias.

Em Amboim as famílias são constituídas em média por 6 elementos e, a maior parte dos chefes de família (agricultores) cuja idade rondam entre 45 e 60 anos sem desempenharem outra actividade que gera rendimentos para além da agricultura.

A agricultura é dominada por pequenos agricultores, com maior destaque para a agricultura familiar que apresenta vários constrangimentos. A produtividade do café por ha diminui com a dimensão das explorações.

As principais culturas praticadas são: o milho, o feijão, a mandioca, o tomate e a banana.

A maior parte dos produtores possuem áreas de café abaixo dos 10 hectares e muitas delas não exploram na totalidade a área plantada de café por dificuldades financeiras, pese embora ser intenção dos agricultores alargar a área para incrementar a produção.

Pôde-se notar que com o aumento da área de total de produção, os agricultores aumentam também a área de café e, conseqüentemente, a produção de café aumenta. O mesmo não acontece relativamente ao número de anos como produtor em relação a área de café e na relação quantidade produzida com anos de produção. Importa realçar que a expectativa de aumento da produção no ano seguinte é maior para os empresários familiares e empresas médias.

O café robusta Amboim é a espécie mais plantada em detrimento do arábica e é totalmente orgânico.

Relativamente a mão-de-obra, a maioria trabalha com os familiares e, para os que têm empregados, funcionam mais com os diaristas.

Quanto aos procedimentos utilizados na produção do café, a poda é a mais frequente por gerar mais rendimentos a planta. Maior parte dos agricultores considera a prática da manutenção do cafeeiro como o melhor procedimento para aumentar a produção.

Para a produção de uma planta de café são necessários 0,431USD de custos totais, e para produzir 1 ha de café desde a produção de mudas até a colheita, são necessários 1077,5 USD. Já os custos variáveis de transformação do café cereja em coco são de 0,677 USD por planta.

As maiores dificuldades que os produtores enfrentam, estão ligadas primeiramente à falta de recursos financeiros e, posteriormente à mão-de-obra.

Relativamente a colheita, observou-se que os agricultores, na sua maioria, não fazem separação dos grãos de diferentes maturações e, o processamento é feito de forma igual para todos os grãos, isto é, a via seca que é um procedimento usado por todos os agricultores. A via húmida não é utilizada no município de Amboim por acarretar muitos custos. Notou-se no campo que muitos agricultores não possuem terreiros em boas condições para a secagem do café. Os processadores, principais compradores de café aos agricultores, enfrentam problemas de avarias, transporte e de mão-de-obra especializada.

Tanto os produtores que comercializam café cereja como pergaminho, na sua maioria vendem-no à intermediários e uma parte a processadores. Os processadores dominam na compra de café cereja enquanto os intermediários dominam na compra de café coco. Os processadores têm o papel de transformar até ao estado comercial a fim de enviarem ao mercado de Luanda onde recebe o beneficiamento de modo a ser exportado.

Quanto aos preços que os agricultores se deparam, os mesmos variam em função do estado apresentado aos processadores. Para E1, alguns intermediários pagam o café a um preço superior ao estipulado pelo mercado. A maior parte dos produtores afirmaram que a qualidade do café influencia no preço de venda.

Os problemas mais frequentes na comercialização são a falta de transporte e o preço baixo pago aos agricultores.

A nível institucional, o INCA regional se depara com problemas de transporte das brigadas técnicas para se deslocarem aos campos de produção, condições de trabalho e a idade avançada dos técnicos.

No que diz respeito à análise SWOT, a variedade café robusta Amboim, as campanhas de formação contínua aos produtores, as condições do clima e solo e a produção de os pontos fortes encontrados de café orgânico, são considerados como pontos fortes. Relativamente aos pontos fracos encontrados destacam-se, não classificação do café, o

grande número de plantas com idade avançada, os baixos níveis de produção e os recursos tecnológicos escassos. O financiamento aos produtores, a formação de parcerias na transformação, o aparecimento de novos concorrentes e a revitalização das brigadas técnicas, são considerados como as principais oportunidades. As ameaças que o mercado enfrenta sobressaem a falta de estruturas para o beneficiamento do café, a expansão de outras culturas, a mão-de-obra escassa, a venda de café à intermediários desconhecidos, o preço baixo e a falta de marketing.

Recomendações

A pesquisa ora realizada no Município de Amboim, permitiu que se formulassem algumas propostas que venham a estimular cultura, a fim de viabilizar o aproveitamento do potencial produtivo da região e criar oportunidades de negócios sustentáveis que combinam o desenvolvimento económico, a criação de emprego e renda.

Em função dos problemas identificados propomos o seguinte:

- A produção do café, pelas suas especificidades, deverá ser articulada com outras tarefas complementares, para criar renda em anos em que não há rendimento resultantes dessa produção e em época mais curtas para diminuir os riscos da propriedade.
- Os procedimentos culturais como: a poda, a capinas, devem continuar a ser incentivadas a fim de aumentar os rendimentos das plantas.
- Os produtores e processadores devem criar mecanismos de promoção da imagem de seus produtos de formas a incentivar a competitividade na região e no país.
- A criação de investimentos em infra-estruturas a nível industrial para a transformação e conservação do café, de forma a melhorar a segurança alimentar e os rendimentos familiares.
- Para melhorar a qualidade do café torna-se necessário a promoção para a aquisição de máquinas e equipamentos agrícolas para os agricultores de modo a acrescentar valor ao produto e competir com os preços a nível internacional.
- A organização de um sistema apropriado de comercialização nas áreas agrícolas no município e nas comunas.

- A criação de estratégias de competição adoptadas na produção de cafés diferenciados e direccionados nas preferências dos consumidores.
- A promoção e o incentivo dos produtores e processadores a expansão do café a Robusta Amboim no mercado nacional, desde os procedimentos que envolvem o cultivo até a torrefacção. Isto provocará o aumento do volume de negócios e fomentará a saída de um produto com qualidade.
- A implementação de pesquisas periódicas pelo INCA, a fim de identificar possíveis mudanças nas preferências dos consumidores de café. Estes estudos sobre o consumo do café, dão ferramentas aos processadores acerca das tendências e exigências que os consumidores impõem ao mercado.
- A elaboração de programas de actualização dos técnicos das brigadas em metodologias de intervenção participativas e soluções técnicas apropriadas à actual realidade sócio-cultural e económica com o intuito de prestarem um trabalho melhor e mais actuante aos intervenientes da fileira do café, com grande particularidade aos produtores familiares.
- O incentivo dos bancos na organização de um sistema de crédito de crédito rural ágil e dinâmico, diferenciado para pequenos produtores agrícolas e empresários rurais que sirva de impulso ao fomento da produção agrícola.
- A organização de grupos de engenheiros agrónomos, investigadores, professores e empresários agrícolas, para um trabalho de cooperação no desenvolvimento de pacotes tecnológicos de recomendações para os principais sistemas de produção.
- Dotar o INCA de fortes mecanismos de controlo da comercialização desde a produção até a exportação, divulgando anualmente à todos os produtores sobre os resultados, de modos a desincentivar o contrabando de café.
- A promoção do café orgânico para beneficiar da crescente procura e valorização dos produtos orgânicos a nível internacional.
- A capacitação da mão-de-obra, em novas técnicas de colheita, secagem, armazenamento e transporte.
- A instrução dos produtores e processadores na aprendizagem da biologia e fisiologia do café, para que conduzam melhor o cultivo, para que a planta não sofra limitações a nível nutricional, que afectarão todo o seu ciclo produtivo.

- A capacitação dos produtores nas aplicações financeiras de seus lucros perspectivando que os lucros com o café gerem mais dinheiro e acumule reserva para os anos de pouca produção.
- Os brigadistas devem estar atentos aos fenómenos que afectam a produtividade e a qualidade do café orientando e capacitando os produtores nos momentos oportunos.
- A implementação de um forte programa de transferência de tecnologia, de baixo, médio e alto nível integrado à investigação ou ensino e à extensão.

Bibliografia

ANDRÉ, Adriano Muicoto - Consultoria para a Análise da Situação Nacional na Área de Formação e Desenvolvimento da Investigação Agrária nos Países da SADC. 2008.

ANTÓNIO, João – “O Micro-crédito como ferramenta para o relançamento da cultura do café na região agrícola do Libolo e Amboim (Angola)”. Dissertação de Mestrado em Economia Agrária e Sociologia Rural. Universidade Técnica de Lisboa. 2008.

BARROS, Geraldo de Camargo - *Economia de Comercialização Agrícola*. Universidade de São Paulo, São Paulo. 2007.

CAMARGO, M.C.R.; Toledo, M.C.F.; Farah, H.G. – “Caffeine daily intake from dietary sources in Brazil”. *FoodAddit, Contam.* 16, 79-87. 1999.

CASAL, Susana Isabel Pereira – “Compostos nitrogenados do Café”. Tese de doutoramento. Faculdade de Farmácia, Universidade do Porto. 2004.

CHINGA, Samuel; Rodrigo, Isabel; Correia, Augusto Manuel - *A Agricultura Familiar e a Produção de Café. Comuna do Assango (Município do Amboim), Província do Kuanza Sul*. in: Ilídio Moreira (org.) *Angola – Agricultura, Recursos Naturais e Desenvolvimento Rural*. vol II, Lisboa, Isa Press. Pp.311-331. 2006.

CLARKE, R.J. - *Green coffee*. In *Encyclopedia of Food Science and Nutrition*, Caballero, B.; Trugo, L.; Fingias, P., (Eds.). Academic Press. London. 2003.

CLIFFORD, M.N.; Willson, K.C. (Editors) - *Coffee; botany, biochemistry and production of beans and beverage*. London. Croom Helm. 1985.

CORREIA, A.M. - *Manual da tecnologia do café*. Cultivar. Porto. 1995.

COSTA, Cassio, et al. - *Composição dos Custos e Margem Líquida da Cafeicultura nas principais Regiões Produtoras de Café do Brasil*, disponível em www.sober.org.br/palestra/13/560.pdf , acedido em 24 de Setembro de 2011.

COSTE, R. L. – *Cafetos y cafés en el mundo*. 1954

COSTE, R. L. – *Le Cafétier*. Maisonneuve et Larose. Paris. 1968.

DILOLWA, R. C. - *Contribuição para a história económica de Angola*. Imprensa Nacional de Angola. Luanda. 1978.

DINIZ, Alberto Castanheira – *Características Mesológicas de Angola. Descrição e Correlação dos Aspectos Fisiográficos, dos Solos e da Vegetação das Zonas Agrícolas de Angola*. Missão de Inquéritos Agrícolas de Angola. Nova Lisboa. 1973.

DINIZ, Alberto Castanheira - *Angola: o Meio Físico e Potencialidades Agrárias*. Instituto da Cooperação Portuguesa. 1998.

Direcção Provincial da Agricultura e do Desenvolvimento Rural do Kuanza Sul - Relatório Anual 2007.

Direcção Provincial da Agricultura e do Desenvolvimento Rural do Kuanza Sul - Relatório do Balanço da Campanha Agrícola 2006/2007. Sumbe. 2008.

FAO – Estatísticas. Vários anos.

FAO/PAM - Relatório especial da missão conjunta FAO/PAM de avaliação da produção interna e das necessidades alimentares em Angola. 2004.

FAVARIN, José - *Cadeia produtiva do café*. 2006. Disponível em www.ebah.com.br/cadeia-produtiva, acesso em 12/05/11.

FERREIRA, Eduardo de Sousa - “A lógica da consolidação da economia de mercado em Angola, 1930-74”. *Análise Social*, vol. XXI (85), 1985-1.º, 83-110. Disponível em http://tudosobreangola.blogspot.com/2010_01_01_archive.html, acesso em 14/05/2010.

GASPAR, A. M; Coutinho, A.; Matos, A.; Cardoso, A. Silva; Correia, A. M.; Fernandes, A. C. *Angola. Diagnóstico da fileira do café*. Editor Gabinete de Planeamento e Política Agro-Alimentar (GPPAA).Lisboa. Mimeo. Report, 93 pp. 1998.

GASPAR, Abílio Mendes; Monteiro, Isabel Sacadura - “Programa de Apoio às Médias Empresas Agrícolas Santomenses”(PAMEA). 2001.

HARRINGTON, Eileen; MORALES, Miguel Marín - *Café en la Clase: Un Manual Sobre el Café Orgánico y el Café Bajo Sombra*. Costa Rica. 2000.

ILLY, A.; Viani, R. - *Espresso Coffee: the chemistry of quality*, Academic Press Limited. London. 1995.

INCA - Relatório Anual 2009, Projecto experimental de reabilitação de Lavouras de Café abandonadas em pequenas unidades de produção familiar em Angola, Amboim.

INCA - Relatório Anual 2010, Projecto experimental de reabilitação de Lavouras de Café abandonadas em pequenas unidades de produção familiar em Angola, Amboim.

INCA - Projecto Experimental de Reabilitação de Lavouras de Café Abandonadas como Pequenas Unidades de Produção Familiar. Brochura. Gabela. 2010.

JORNAL de Angola on-line, 15 de Janeiro de 2010. Disponível em: http://jornaldeangola.sapo.ao/15/27/responsavel_da_organizacao_africana_destaca_a_importancia_do_cafe_amboim, acedido em 24/08/11.

KNUD, E. - “Análise Sócio-económica da Área de Implementação do Projecto de Reabilitação de Fazendas Cafeícolas Abandonadas no Amboim”. Relatório de Consultoria. INCA. 2006.

LIMA, Hermes Pessoa - *Curso de preparação ao estudo e preparação do café*. Universidade de Brasília, Brasília. 2008.

LOURENÇO, F. M. – “História do Café Robusta em Angola”. *Revista de Ciências Agrárias*, Temas Tropicais (1903-1916), vol XV, nº3, Jul-Set. Lisboa. 1992.

MAHINGA, José Cassule – “Técnicas de reabilitação de cafezais abandonados: o caso do café robusta variedade amboim”. *Revista Científica Multidisciplinar*. Luanda, Jan 2011, p. 21-32.

Manual Técnico Buenas Prácticas de Cultivo en Café (MTBPCC) Orgánico (para productores). Costa Rica, 2000. Disponível em <http://www.oirsa.org/aplicaciones/subidoarchivos/BibliotecaVirtual/MANUALCAFEORGANICOparaprofesionales.pdf>. Acesso em 20/06/2010.

Ministério da Agricultura e Desenvolvimento Rural e Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação - *Diagnostico rural rápido da zona agro-ecológica planáltica, sistema café-mandioca*. Uíge. Março 2004.

Ministério da Agricultura e do Desenvolvimento Rural - Relatório sobre aplicação do Plano de Acção da Cimeira Mundial da Alimentação. 2007.

Ministério da Agricultura e do Desenvolvimento Rural e Pescas – Relatório da campanha agrícola 2009/10.

Ministério da Administração do Território - Província do Kuanza-Sul. Disponível em (<http://www.mat.gv.ao/portalmat/default.aspx?s=46>), acedido em 5 de Junho 2011.

Ministério do Planeamento - Relatório Nacional. Luanda. 2005.

Ministério do Urbanismo e Ambiente - Relatório do Estado Geral do Ambiente em Angola. Luanda. 2006.

MIRANDA, Pascoal - *Ponto Prévio*. Administração Municipal do Amboim, Gabela. 2010.

MIRANDA, Pascoal - *Análise dos Rendimentos de Café nas Parcelas dos Beneficiários do Projecto no Município do Kuanza-Sul*. Gabela. 2011.

MOSCA, João - *SOS Africa*. Capítulo 4- Angola: Agricultura e Desenvolvimento. Lisboa. Editora Piaget. 2004. Disponível em <http://www.saber.ac.mz/bitstream/10857/2108/1/Angola-Agricultura%20e%20Desenvolvimento.pdf>, acedido em 14/05/2010.

NETO, João Ferreira; Silva, Maria Céu; Mahinga, José Cassule; Várzea, Vítor, M. P.- (2009). *Cooperação Técnico-Científica entre o Instituto Nacional do Café (INCA) e o Centro de Investigação das Ferrugens do Cafeeiro (CIFC/IICT)*. in: Maria Leonor da Silva Carvalho e Marcos Olímpio dos Santos (orgs.) *Actas do 1º Encontro Luso-Angolano em Economia, Sociologia e Desenvolvimento Rural*, Universidade de Évora. 2009.

NGONDA, Lucas Benghy - *Apontamentos de História Económica e Social de Angola*. Faculdade de Economia, Universidade Agostinho Neto. Luanda. 2004.

NICOLELI, Marcelo - *Análise da competitividade dos custos do café orgânico sombreado irrigado*. Universidade Federal Rural de Pernambuco. 2006. Disponível em: <http://www.custoseagronegocioonline.com.br/numero1v2/Custos%20do%20cafe%20organico.pdf>, acedido em 20 de Maio de 2010.

NUNES, Paulo - *Conceito de Valor Acrescentado*. 2008. Disponível em <http://www.knoow.net/cienceconempr/economia/valoracrescentado.htm>, acessado em: 14/05/2010.

NUNES, Carla; Afonso Anabela -*Apontamentos de introdução às probabilidades e à estatística*. Volume I. Universidade de Évora, Évora. 2005.

ODOUR, George - *Rehabilitating the coffee sector in Angola* – full paper, CAB International, 2005.

PEREIRA, S.- “Boletim Técnico do Café”. nº 2 INCA.10 – 18. 1989.

PEREIRA, G. et al. - *Custo de Produção de Mudras de Café na Embrapa Cerrados*. 2001. Disponível em http://www.cpac.embrapa.br/publicacoes/search_pbl/1?q=Muda. Acesso em: 2/08/2009.

POCHET, P. - Robusta Propagation by Cuttings. Administracion Generale de la Cooperacion au Development AGCD. Bruxelles. Publicações Agrícolas. nº 21, 1050. Bruxelles. 1987.

RICCI, M.S.F.; Costa, J.R.; Pinto, A.N.; Santos, V.L.S. – “Cultivo orgânico de cultivares de café a pleno sol e sombreado”. *Pesq. agropec. bras.*. Brasília. v.41, n.4, p.569-575. abr. 2006.

SANDRONI, Paulo - *Novíssimo Dicionário de Economia*. Best seller, São Paulo. 1999.

Serviços provinciais do Kuanza-Sul - Relatório Anual 2008. Sumbe. 2009.

SOBRINHO, Graça - *Monografia do Município do Amboim*. Edição CDI. Gabela. 2004.

UKERS, William H. – *All about coffee*. 1922. Disponível on-line: <http://www.readbookonline.net/title/62693/>. Acessado em 20 de Dezembro de 2011.

VALÉRIO, Nuno; Fontoura, Maria Paula – “A evolução económica de Angola durante o segundo período colonial — uma tentativa de síntese”. *Análise Social*, vol. XXIX. 1994. 1193-1208.

WATSON, J. – “Caffeine”, in *Encyclopedia of Food Science and Nutrition*. Caballero, B.; Trugo, L; Fingias, P. (Eds.). Academic Press. London. 745-750. 2003.

WELLMAN, F.L.- *Coffee: Botany, Cultivation and Utilization*. Leonard Hill Books, London. 1961.

WRIGLEY, G. - *Coffee*. London. Longman. 1988.

www.angolaacontece.com, acessado em 15/03/2011.

www.ico.org, acessado em 24/10/2010.

www.revistacafeicultura.com.br, acessado em 15/03/2011.

www.zwelangola.com, acessado em 5/10/2010.

Anexo



UNIVERSIDADE DE ÉVORA
UNIVERSIDADE METODISTA DE ANGOLA
MESTRADO EM ECONOMIA E GESTÃO APLICADAS

ROTEIRO DE ENTREVISTA SEMI-ESTRUTURADA PARA O PRODUTOR

Nome: _____

Identificação da propriedade: _____ Cidade: _____

Telefone: _____ E-mail: _____

1. Qual a área total de plantação geral da propriedade? _____ Hectares

2. Qual a área de plantação do café? _____ Hectares

3. Quais as principais culturas que mantém financeiramente a propriedade?

Café _____ Milho _____ Mandioca _____ feijão _____ tomate _____ banana _____

Outras _____

4. Há quanto tempo o Sr. produz o café? _____ Anos

5. Qual é a espécie de café plantado? Arábica _____ Robusta _____ Outra _____
Qual _____

6. O café que produz é para: Venda _____ Autoconsumo _____ Ambos _____

7. Como vende o café: Cereja _____ Pergaminho _____ Ambos _____

8. Qual foi a quantidade produzida de café nos últimos anos? Cereja _____ Kg;
Pergaminho _____ Kg

9. Qual a expectativa de produção para este ano? Cereja _____ Kg; Pergaminho _____ Kg

10. Quem trabalha na produção do café? O próprio _____ Familiares _____
Empregados _____

11. Se houver funcionários, esses são: Fixos _____ Diaristas _____

12. Quantos funcionários fixos? _____

13. Houve aumento/diminuição da área de plantação do café desde o início até agora?

Sim _____ Não _____ Se sim? Aumento _____ Diminuição _____

14. Existe alguma área de plantação de café que não está produzindo? Sim _____ Não _____

14.1 Se sim, qual o motivo?

15. Existe intenção de alterar a área de plantação de café nos próximos anos?

Manter _____ Aumentar _____ Diminuir _____

15.1 O que tem feito para melhorar o resultado obtido com a produção do café?

_____ -

16. A escolha das mudas para plantação foi feita por qual critério?

17. Qual a forma de plantação do café? Com sombra _____ Sem sombra _____

18. Quais são os procedimentos habituais – operações culturais - com a cultura de café?

Poda __ Monda __ Adubação __ Tratamentos sanitários __ Colheita __ Outras _____

19. Quais as maiores dificuldades enfrentadas na produção do café _____

20. Quem faz a colheita do café: Diaristas _____ Funcionários fixos _____

21. Na colheita existe alguma separação dos grãos de diferentes maturações? Sim _____ Não _____

22. Se vende café pergaminho, quais os procedimentos após a colheita? Via húmida __ Via seca __

22.1. Via Húmida: Despolpa __ Fermentação __ Lavagem __ Secagem __ Armazenamento __

22.2. Via Seca: Secagem __ Descasque __ Armazenamento __

22.3 A secagem é por via: Secador solar __ Secador energia __

23. Todos os grãos são processados de forma igual? Sim _____ Não _____

23.1 Se não, aonde existe diferença?

24. Houve alguma alteração nos processos de plantação, colheita, armazenamento e venda do café em comparação ao início de sua plantação? Sim _____ Não _____

Quais _____

25. Para quem é vendido o café? Cereja: Intermediário _____ Processador _____

Pergaminho: Intermediário _____ Processador _____ Exportador _____

26. Se vende o café pergaminho ele é classificado em lotes? Sim _____ Não _____

26.1. Se sim, Como classifica o café em lotes? _____

27. Nos próximos anos está prevista alguma alteração na venda do café?

Sim _____ Não _____

28. O que é considerado na hora de determinar o preço de venda do café? _____
29. O custo de produção de café por hectare alterou nos últimos anos?
Aumentou ____ Diminuiu ____ Manteve ____
30. O que tem maior peso na hora de calcular o custo de produção do café?
Mão-de-obra ____ Outros ____ Quais?

31. O preço do café alterou nos últimos anos?
Aumentou ____ Diminuiu ____ Manteve ____
32. Para os próximos anos, espera conseguir aumentar:
Produção ____ Preço do café ____ Rendimento ____
33. Quais as maiores dificuldades enfrentadas na venda do café _____

34. Existem acções em sua propriedade visando a preservação do meio ambiente?
Sim ____ Não ____
- 34.1 Se sim, quais? _____

35. Em algum momento da produção, colheita ou venda, existe parceria com outro produtor
ou empresa para unir esforços e obter melhores resultados? Sim ____ Não ____
- 35.1 Se sim, Produção ____ Colheita ____ Transformação ____ Venda ____
36. O café que produz tem algum tipo de certificação? Sim ____ Não ____.